Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige

Josepha Friedericke Broxner von ...

Kochbuch

für

Zuckerkranke und Fettleibige.

Kochbuch

für

Zuckerkranke und Fettleibige

von

F. von Winckler,

Verfasserin der „365 Speisezettel“ für Zuckerkranke und Fettleibige.

Fünfte verbesserte Auflage.

Wiesbaden.

Verlag von J. F. Bergmann.

1904.

Druck der Königl. Universitätsdruckerei von H. Stürtz in Würzburg.

Vorwort
zur ersten Auflage.

Die Verfasserin der „365 Speisezettel für Zuckerkranke und Fettleibige“, welche im Verlage von J. F. Bergmann in Wiesbaden erschienen sind, hat auf den Wunsch ärztlicher Autoritäten ein Kochbuch folgen lassen, das die Rezepte derjenigen Gerichte enthält, die in obengenannten „Speisezetteln“ vorkommen, unter Hinzufügen von noch vielen anderen, Diabetikern und Fettleibigen erlaubten Speisen.

Dieses Kochbuch soll nur ein Leitfaden sein, nach dem jede geschickte Köchin unter Zuhilfenahme der Speisezettel und der Kochrezepte die Abwechslung für obenerwähnte Kranke noch reichhaltiger gestalten kann. Doch muß in jedem einzelnen Falle sowohl der Rat des behandelnden Arztes

gehört werden, als auch der Geschmack des Patienten und dessen Verhältnisse dabei Berücksichtigung finden; für letzteren Fall ist durch teure und billige Gerichte Rechnung zu tragen.

Es wird in diesem Buche auch von den in allgemeinen Kochbüchern üblichen und notwendigen Erläuterungen abgesehen, da hier nur die Anwendung des Aleuronat-Mehles und Peptons behandelt werden soll, was einen wesentlichen Bestandteil in der Ernährung der Zuckerkranken und Fettleibigen bildet.

(Siehe: Über die Lebensweise der Zuckerkranken von Prof. Dr. Wilhelm Ebstein, Göttingen, Verlag von J. F. Bergmann in Wiesbaden.)

F. W.

Vorwort
zur fünften Auflage.

Das beste Begleitschreiben bilden wohl auch für diese Auflage die Worte des berühmten, ehemaligen Karlsbader Arztes, Professor von Seegen, der der Verfasserin über die zweite Auflage ihrer beiden Werkchen:

„365 Speisezettel für Zuckerkranke und Fettleibige“ und „Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige“ schrieb:

> „Ihre im eminentesten Sinne für den Haushalt der Diabetiker so wertvollen Handbücher bilden die treuesten Charaktere dessen, was wir nur summarisch durch Theorie und Praxis geleitet feststellen konnten“.

Auf das Sorgfältigste ausgestattet und ergänzt mit erprobten Neuerungen auf dem Gebiete der Kochkunst in der Ernährung für Zuckerkranke und Fettleibige folgt die 5. Auflage dieses Buches nach kurzer Frist ihren Vorgängerinnen. Möge dieselbe ebenso günstige Aufnahme in allen Kreisen finden, wie die vorausgegangenen!

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichnis.

Suppen.

Krebse und Fische.

Saucen.

Fleischspeisen.

Wildbret.

Warme und kalte Gemüse.

Eingesottenes und Dörrvorräte.

Eingesottenes.

Bäckereien und Mehlspeisen.

Gefrorenes.

Getränke.

Erlaubte Getränke.

Einleitende Bemerkungen.

Da man zum Backen des täglichen Brotes und zur Herstellung der Mehlspeisen nie reines Aleuronat verwendet (siehe Backvorschriften des Geh. Medizinalrates Herrn Prof. Dr. W. Ebstein in der „Deutschen Medizinischen Wochenschrift 1893, Nr. 18), so ist es gut, wenn man sich eine Aleuronatmischung im Vorrat bereitet. Zu diesem Zwecke mische man Aleuronat [1]) mit gleichem Quantum Weizenmehl mittelst einer Holzkelle solange, bis man letzteres von ersterem nicht mehr durch die Farbe unterscheiden kann; alsdann bewahre man es in einem Leinensäckchen an trockenem Orte auf. Ebenso bereitet man eine Mischung Roggenmehl und Aleuronat zur Herstellung von Schwarzbrot Nr. 1 und 2, siehe Mehlspeisen und Bäckereien dieses Buches. Es ist äußerst angenehm und praktisch, beim Verbrauch von dem Vorrat

[1]) erhältlich von „R. Hundhausen, Aleuronat-Fabrik" in Hamm i. Westf.

verwenden zu können, ohne das zeitraubende Abwägen und Mischen der beiden Mehlgattungen.

Feingestäubtes Aleuronat kann ohne Mischung angewendet werden und es ist besonders zur Bereitung feiner Saucen, Suppen 2c. geeignet und äußerst schmackhaft.

Bei Zubereitung von braunen Saucen achte man darauf, daß die Aleuronatmischung nicht zu dunkel im Fett gebräunt wird und soll man für den Gebrauch in der Küche immer in einer Blechbüchse die Mischung zur Hand haben.

Als neuesten Zusatz zum Aleuronatbrot hat mir Herr Dr. Hundhausen in Hamm i. W., der Erfinder des Aleuronats, **Glycerophosphorsauren Kalk** zur Probe gesandt und ist es wohl am besten, seine eigenen Worte behufs Anwendung hier wiederzugeben:

„Glycerophosphorsaurer Kalk ist in Wasser zu lösen und dann diese Lösung dem Teig zuzusetzen. Die Dosierung soll ca. 1/2 g pro Tag betragen und zwar so, daß auf einmal nicht mehr wie 1/4 g eingenommen wird. Der Zusatz zum Brote würde also so zu wählen sein, daß man im teilweisen, d. h. allmählichen Konsum jene Mengen entnimmt. Würde also jemand im Tag 1 Pfund Brot essen, so soll dieses Pfund nicht mehr als 1/2 g Glycerophosphor enthalten; ißt er aber 1/2 Pfund Brot im Tage, so kann im Pfund die doppelte Menge (also 1 g) ent-

halten sein. — Ich finde, daß der Zusatz wohltätig ist."

Nach den von mir sorgfältig angestellten Proben habe ich bei Zubereitung der Brötchen, Rezepte Nr. 1, 2, 3 und 4, siehe Bäckereien, folgendes beobachtet: Man erzielt jedes Mal acht Brötchen zusammen, im Gewichte von 500 g, welche vom Patienten zu je drei Mahlzeiten in ca. zwei Tagen verzehrt werden. Dr. Hundhausens Vorschrift entsprechend, gibt man dem Teig somit 1 g = 1 abgestrichener Teelöffel voll Glycerophosphorsauren Kalk, in Wasser gelöst bei. Das Brot ist wohlschmeckend und widersteht dem Kranken nicht, doch ist auch hier, wie immer, der betreffende behandelnde Arzt um seine Ansicht zu befragen.

Mit Aleuronat-Pepton, über das der Geheime Medizinalrat, Herr Prof. Dr. W. Ebstein, in einem Artikel der „Zeitschrift für ärztliche Landpraxis" 1895 Nr. 1, empfehlend spricht, habe ich viele Proben gemacht und dasselbe bei Zubereitung der Speisen für einen Diabetiker auf verschiedene Art angewendet. Es kann als Extrakt zur Würzung und als Stärkungsmittel in allen Getränken bestens empfohlen werden. Die rasche Löslichkeit desselben ermöglicht es, auch auf Reisen und während des Landaufenthaltes die Speisen durch Zusatz von diesem Pepton den Patienten zuträglicher zu machen.

Um in den Kochrezepten fortwährende Wiederholungen zu vermeiden, wird hier im allgemeinen auf die Anwendung des Aleuronat-Peptons hingewiesen:

Auf 1 Tasse Bouillon rechnet man 1 Teelöffel voll Pepton, das mit 1 Eidotter abgequirlt wird. Das gleiche Verhältnis gilt von Milch, Tee und Kakao.

Zur Zubereitung von Gemüsen, Saucen, Braten ꝛc. löse man à Person 1 Teelöffel voll Pepton in etwas Suppe oder Wasser auf und verwende es $^1/_2$ Stunde vor Genuß der Speise.

Würzen der Speisen.

Bezüglich Würzens der Speisen ist zu bemerken, daß bei den Diabetikern dasselbe mit Vorsicht vorgenommen und nicht in zu hohem Grade angewendet werden darf; besonders gilt dies vom Pfeffer. Wenn also auch in den vorliegenden Kochrezepten Salz, Pfeffer ꝛc. ꝛc. vorgeschrieben sind, so dürfen solche Gewürze nur mäßig den Speisen beigegeben werden. (Siehe „Lebensweise der Zuckerkranken“, Seite 73 von Prof. Dr. W. Ebstein, Verlag von J. F. Bergmann, Wiesbaden.)

Backpulver.

Ich habe zwei Sorten Backpulver gleich gut befunden und verwende sowohl das Backpulver von Herrn **Dr. W. Keim, Hofapotheke in Wiesbaden,** als jenes von Herrn **Dr. A. Oetker in Bielefeld.** Von beiden Firmen kann man direkt zu billigsten Preisen beziehen; auch sind beinahe in allen größeren Geschäften Deutschlands Verkaufsstellen errichtet.

Saccharin.

In allen Apotheken und Drogenhandlungen ist Saccharin von der **Saccharin-Fabrik, Akt.-Ges.,** vorm. Fahlberg, List & Co. in Salbke-Westerhusen als einziges erlaubtes und zuträgliches Ersatzmittel für Zucker zu haben. Es gibt sowohl pulverisiertes als flüssiges Saccharin, letzteres in Tropfgläsern, sowie Saccharintabletten und wende ich, der Genauigkeit halber, diese immer in meinen Rezepten an.

Rademanns Nährmittel für Zuckerkranke.

Diese bekannten Präparate empfiehlt Professor v. Noorden in Frankfurt a. M. Seite 146 seines Werkes: „Die Zuckerkrankheit und ihre Behandlung“, mit folgenden Worten: „Ein besonderer Vorteil ist,

daß diese Präparate trotz ihres hohen Fettgehaltes an Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie reichlich mit Butter bestrichen werden."

Es ist am zweckmäßigsten, wenn man sich von Rademann's Nährmittelfabrik, Frankfurt a. M., einen Prospekt senden läßt und den Patienten von den Präparaten als angenehme Abwechslung reicht.

Liebigs Fleischextrakt

und seine weltberühmten Erfolge bedürfen wohl kaum einer besonderen Erwähnung; doch kann ich nicht umhin zu sagen, daß durch dieses unübertreffliche Extrakt gerade die Krankenkost ungleich wertvoller und schmackhafter hergestellt werden kann. Es fehle daher nie in unserer Küche! Schließlich möchte ich noch bemerken, daß alle Ingredienzen, die zur Ernährung der Kranken verwendet werden, von tadelloser Güte und was **Fett, Fleischwaren, Fische** ꝛc. ꝛc. anbelangt, von bester **Qualität** und **Frische** sein müssen. Es bedarf überhaupt die Zubereitung von Krankenkost ganz besonderer Aufmerksamkeit und Reinlichkeit; ebenso ist zierliches, gefälliges Anrichten oft im stande, die Eßlust eines Patienten zu reizen und zu fördern.

Die Verfasserin.

I.

Suppen.

1. Milchsuppe.

1 Eßlöffel voll Aleuronat-Mischung rührt man mit 1/2 Liter kalter Milch glatt ab, gibt 2 Saccharintabletten und ein paar Zitronenschalen dazu und läßt alles rasch aufkochen. Durch ein Haarsieb wird die Suppe beim Anrichten über 1—2 Eidotter frikassiert und mit geröstetem Aleuronatweißbrot angerichtet.

2. Krebssuppe.

4—6 Krebse gibt man in siedendes Wasser mit ein wenig Essig, Salz und etwas Petersilie und läßt sie 10—15 Minuten kochen, je nach der Größe der Krebse, löst dann das Fleisch der Scheren und Schweifchen aus, entfernt aus letzteren den Darm und legt es einstweilen mit zum Gebrauch in eine kleine Kasserole (Tiegel) mit etwas Fleischbrühe. Die Krebskörper werden von der Galle gereinigt, mitsamt den Schalen und 1 gebackenem Ei fein ge-

stoßen und in 1/10 Pfund Butter nebst etwas Petersilie und 1 Zwiebel gut gedünstet, mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronat-Mischung gestaubt und mit 1 Liter guter Suppe abgelöscht, welche man nun 1½—2 Stunden kochen läßt. Über 2 schaumig gerührte Eidotter, das Krebsfleisch und gebähte Aleuronat-Weißbrotschnitten gibt man die Suppe durch ein Haarsieb.

Man kann auch Krebsfleisch in klarer Bouillon, oder Bouillon mit Ei geben.

3. Fischsuppe.

Von gebratenen Fischresten richtet man zierliche, vollkommen entgrätete Stückchen in die Suppenterrine und stellt diese zugedeckt auf Dampf. In einem anderen Gefäße quirlt man 2—3 Eidotter mit recht kräftiger Suppe ab, gießt sie über die Fischstückchen und reicht dazu in frischer Butter geröstete Aleuronat-Weißbrotscheiben.

4. Pilzsuppe.

Einen Suppenteller voll fein geschnittener, guter Pilze dünstet man in frischer Butter mit fein gewiegter Petersilie und 1 Prise Kümmel, 1 Eßlöffel voll Salz und 1 geschnittenen Zwiebel ½ Stunde lang, staubt 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung daran, gießt nach einigen Minuten gute Fleischbrühe

nach und läßt das Ganze 1—1$^1/_2$ Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten verrührt man 1 ganzes Ei, läßt es unter beständigem Umrühren der Suppe langsam in dieselbe einlaufen und verdünnt sie genügend. Zu bemerken ist noch, daß, bei Verwendung getrockneter Pilze dieselben vorher eine gute halbe Stunde abgekocht werden müssen; ebenso verwende man ungesalzene Bouillon, da die Pilze mit Salz gedünstet sind.

5. Weinsuppe.

Man läßt $^1/_2$ Ltr. von einer den Diabetikern erlaubten Weißweinsorte, (siehe: „365 Speisezettel," Verlag von J. F. Bergmann, Wiesbaden), mit 2—3 Zitronenschalen und 3 Saccharinetabletten $^1/_4$ Stunde lang kochen, rührt in einer Terrine 3 Eidotter mit 2 Eßlöffel voll süßer Sahne ab, quirlt den Wein durch ein Haarsieb daran und reicht Schnitte von Mandellaibchen dazu. (Siehe Bäckereien.)

6. Consommé.

An 2 Stück zerkleinerte Kalbsfüße, ein halbes altes Huhn, die nötigen Suppenkräuter, Salz und Pfeffer gibt man 1 Tassenkopf voll Kalbsbratensauce, sowie so viel Wasser, daß es 2 Finger hoch über dem Fleische steht, welches Quantum man auch während

des Kochens durch Nachgießen erhalten muß, und siedet das Ganze 2 Stunden lang. In eine beliebige Form rein durchgeseiht und erkaltet, läßt sich dieses Consommé 8—10 Tage aufheben und verwendet man es, in kleine Stückchen geschnitten, in Bouillon oder zur Verzierung von kalten Fleischspeisen.

7. Jus oder braune Suppe.

In einem Tiegel läßt man 1/10 Pfd. frisches Nierenfett sehr heiß werden, gibt 1 Pfd. zerkleinerte Markknochen dazu nebst einem Stückchen Milz, Herz und Leber, 2 Zwiebeln und ein paar Selleriewurzeln, bratet dieses so lange bis es dunkelbraun ist und gießt dann 2 Ltr. Fleischbrühe nach, die man genügend salzt. In Ermangelung von solcher verwendet man Wasser mit 3 Kaffeelöffel voll Aleuronat-Pepton. In diese Jus kann man nach verschiedenen hier beigegebenen Rezepten eine Einlage geben.

8. Kraftbrühe.

Man zerlege ein altes Rebhuhn, brate es mit einem Stück Butter, Salz und etwas Petersilie 1 Stunde lang, gieße alsdann 1 Ltr. kochendes Wasser darauf und lasse es wohlzugedeckt 2 Stunden lang kochen. Diese vortreffliche, für Kranke sehr zu-

trägliche Bouillon, gibt man über 1 Eidotter in Tassen und reicht heiße Markschnitten dazu. (Siehe Fleischspeisen).

Statt der Rebhühner kann man 1—2 Nußhäher, die in manchen Gegenden billiger und leichter erhältlich sind, zur Kraftbrühe verwenden, welche dann noch feiner und kräftiger schmeckt; man läßt die Nußhäher nur 1/2 Stunde braten und stößt sie vor dem Kochen im Mörser zu Brei.

9. Klare Bouillon mit Ochsenmark.

Das frisch gewässerte Ochsenmark wird in kleine Würfel geschnitten, in guter Suppe gar gekocht und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut.

10. Leberreissuppe.

1/5 Pfund fein geschabte Rinds- oder Kalbsleber wiegt man mit ein paar Zitronenschalen, 1/2 Zwiebel, 1 Zahn Knoblauch und etwas Petersilie so lange, bis sie flüssig wird; alsdann treibt man in einer Schüssel 2 Eßlöffel voll flüssiges Nierenfett oder Mark mit 1 ganzem Ei ab, gibt die Leber dazu nebst Pfeffer, Salz und 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung und rührt die Masse durch ein umgekehrtes Reibeisen in die siedende Bouillon.

11. Bayerische Leberspätzchen.

Diese werden genau nach Rezept Nr. 10 vorbereitet, jedoch durch ein sehr großlöcheriges Blechsieb oder Durchschlag in die Suppe gekocht.

12. Leberschnitten zur Suppe.

1/5 Pfund Kalbsleber schabt und wiegt man fein mit etwas Majoran, 1 kleinen Zwiebel und Petersilie, gibt 1 Eßlöffel voll zerlassener Butter, 2 Eidotter, sowie 4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, den Schnee von 2 Eiern, und 1/2 10 Pfg.-Päckchen Backpulver dazu und rührt die Masse mit Salz und Pfeffer gut ab. In einer Eierpfanne von 8 Rundungen läßt man je 1 Eßlöffel voll zerlassenes Fett oder Butter heiß werden, teilt die Masse gleichmäßig aus und backt die Laibchen im Bratrohr. Wenn dieselben auf einer Seite schön braun sind, wendet man sie um und backt sie gar. In Scheiben oder Streifen geschnitten geben sie eine äußerst wohlschmeckende, kräftige Suppeneinlage, die sich an kühlem Ort 2—3 Tage aufbewahren läßt. Mit Butter bestrichen, schmecken diese Schnitten auch zum Tee sehr gut.

13. Leberpüreesuppe.

In 1 Eßlöffel voll zerlassener Butter läßt man 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gelb anlaufen, gibt 1/5 Pfund geschabte, mit 1 Zwiebel fein gewiegte Rindsleber hinein, gießt nach 10 Minuten 1/2 Liter Bouillon langsam daran und läßt sie 1 Stunde kochen. In eine Tasse gibt man 1 Eidotter, ohne ihn zu verrühren und seiht die Leberbrühe durch ein Haarsieb darüber.

14. Milchsuppe.

Die ausgestreifte und gewiegte Milz wird nach Rezept Nr. 13 behandelt.

15. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird gut gewässert und abgehäutet, mit Petersilie fein gewiegt, in 1 Eßlöffel zerlassener heißer Butter und 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gedünstet und mit sehr kräftiger Bouillon verdünnt. Wenn diese 1/2 Stunde gekocht hat, frikassiert man sie über 1 Eidotter und reicht gebähte Schnitten dazu.

16. Hirn- und Hühnerklößchen.

$^1/_2$ Kalbshirn wird gewässert, abgehäutet, mit etwas Petersilie fein gewiegt und mit 1 Eßlöffel voll zerlassener Butter und 1 ganzem Ei gut abgerührt. Hierauf mengt man 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung darunter so, daß man kleine Klößchen formen kann, die man in siedende Suppe einlegt. Es ist gut, wenn man zuerst ein Klößchen probiert, ob es beim Sieden nicht auseinander geht, in welchem Falle man noch etwas Aleuronatmischung beimengt. Von übrig gebliebenem Hühnerfleisch wiegt man ungefähr soviel, als $^1/_2$ Kalbshirn ausmacht und verfährt wie mit diesem. Schließlich backt man die Hühnerklößchen in reichlich heißer Butter braun und gibt die siedende Suppe mit den weißen Hirnklößchen darüber.

17. Mark- und Butterklößchen.

1 Eßlöffel voll zerlassener Butter wird mit 2 ganzen Eiern abgerührt, $^1/_{10}$ Pfund klein gewürfelt geschnittenes Rindsmark nebst Pfeffer und Salz und 4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung beigemengt, kleine Klößchen geformt und in brauner Suppe gekocht.

Zu den Butterklößchen treibt man 3 Eßlöffel

voll zerlassener Butter mit 2 ganzen Eiern, Salz und 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung ab und backt die daraus geformten Klößchen in reichlich heißer Butter.

18. Klare Bouillon über Consommé.

Ganz helle, reine und kräftige Bouillon gießt man im Moment des Anrichtens über zierliche Scheiben oder Würfel von festem Consommé, welches nach Rezept Nr. 6 hergestellt wurde.

19. Braune Bouillon mit Ei.

Zwei Eßlöffel voll Consommé löst man in $^1/_4$ Liter siedender Fleischbrühe auf, schlägt in eine kleine Terrine ein ganzes Ei vorsichtig, damit es nicht zerläuft, gießt soviel von der braunen Suppe darüber, daß das Ei bedeckt ist und stellt sie 10 Minuten zugedeckt auf Dampf, worauf man den Rest brauner Suppe darauf gießt.

20. Haschéesuppe.

$^1/_5$ Pfund Ochsen- oder Kalbfleischreste wiegt man mit 1 Zwiebel, etwas Petersilie und Zitronenschalen recht fein, dünstet sie in etwas Fett $^1/_4$ Stunde

lang, staubt mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung, gießt nach 10 Minuten genügend Fleischbrühe nach, läßt diese noch 1/2 Stunde lang kochen und frikassiert sie beim Anrichten über 1 Eidotter.

21. Nudelsuppe.

Von 1 ganzen Ei und 4 Eßlöffeln voll Aleuronatmischung wird ein Nudelteig abgearbeitet, dünn ausgewalkt und wenn er trocken ist, recht fein geschnitten.

Mit 1/2 Pfund Ochsenfleisch siedet man ein fettes, altes Huhn ganz weich, zieht alsdann die Haut ab, zerlegt es und löst das Fleisch von den Knochen, schneidet zierliche Stückchen und gibt sie in die Suppe, in der man eine gute halbe Stunde vorher die Nudeln einkochte. Es ist zu bemerken, daß Nudeln von Aleuronatmischung länger kochen müssen als solche von Weizenmehl allein.

22. Nudelsuppe mit Bratwurst.

In die nach Rezept Nr. 21 bereitete Nudelsuppe gibt man 1 Paar Bratwürste, (auch frische Würstchen genannt), in der Weise hinein, daß man jede Wurst in der Mitte rasch abdreht und abschneidet, um die Einlage zierlicher zu gestalten.

23. Suppe mit Hühnerbrustfleisch.

Von dem in Rezept Nr. 21 verwendeten Huhn legt man das gesottene Brustfleisch ein paar Tage zurück, um es noch zu einer Hühnersuppe anderer Art zu verwenden. In eine kleine Kasserole gibt man 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, rührt diese mit lauwarmer Jus glatt ab, läßt sie 1/2 Stunde kochen, verdünnt diese Suppe noch ein wenig mit Bouillon und seiht sie durch ein Haarsieb in ein anderes Kochgeschirr. Man gibt die feingewiegte Hühnerbrust hinein, läßt sie noch 1/4 Stunde lang kochen und serviert sie über 1 Eidotter frikassiert und mit Schnittlauch bestreut.

24. Jus über Hühnermagen und Leber.

Zu diesen weich gesottenen Teilen nimmt man braune Bouillon und gießt sie über dieselben, nachdem man sie in kleine Stückchen geschnitten hat. Man kann auch noch Würfel von nachstehendem Toast dazu geben.

25. Eiertoastsuppe.

Man quirlt 2—3 ganze Eier mit 1 Eßlöffel voll Milch ab, gibt Salz, Pfeffer und etwas Schnitt-

lauch daran und läßt sie in einer mit Butter bestrichenen, nicht zu großen Porzellantasse, die man in siedendes Wasser stellt, so fest werden, daß man sie stürzen und, in beliebige Schnittchen geteilt, zur Suppe geben kann.

26. Kraftbrühe mit Kalbsbries.

Gesottenes, abgehäutetes Kalbsbries wird in feine Scheiben geschnitten und in gute Bouillon gelegt. In eine kleine Terrine gibt man 1 Eidotter, rührt ihn mit 1—2 Eßlöffel voll Fleischsurrogat nach Rezept Nr. 27 glatt ab und gibt die warme, jedoch nicht siedende Suppe mit Bries darüber.

27. Fleischsurrogat.

In eine Porzellanschüssel legt man 1 Pfund in kleine Würfel zerschnittenes Filet auf ein Häufchen, träufelt 10 Tropfen gereinigte Salzsäure darauf und gießt 1/4 Liter frisches Wasser darüber; hierauf legt man ein reines Brettchen darauf und beschwert es 4 Stunden lang mit einem 8—10 Pfund schweren Stein. Nach diesem Zeitraum drückt man das Fleisch aus und füllt die rosarote Flüssigkeit in ein reines, weißes Fläschchen. Will man nun schwerkranken oder alten Personen eine recht kräftige Suppe bereiten,

so tut man in eine Bouillontasse 1 Eidotter, 1 Teelöffel voll Aleuronat-Pepton, rührt dies mit 1—2 Eßlöffel voll des Fleischsurrogats glatt ab und gießt gute, erwärmte, jedoch nicht siedende Suppe daran. Diese Flüssigkeit hält sich nur 1—2 Tage.

28. Beeftea oder Flaschenbouillon.

1 Pfund mageres Filet wird in Würfeln geschnitten in eine Weinflasche getan und 1/4 Liter Wasser, jedoch ohne Salz, darauf gegossen. Man stopft die Flaschenöffnung mit einem Watteballen zu, setzt die Flasche in einem hohen Topf mit kaltem Wasser auf das Feuer und läßt den Inhalt 4—5 Stunden sieden. Durch ein Haarsieb über 1 Eidotter geseiht, ist dieser Beeftea äußerst nahrhaft für Kranke.

29. Klößchen von Kalbsbrat.

(Füllsel der Bratwurst.)

Von 3 Paar frischen Kalsbratwürstchen streift man das Brat aus, gibt es in 2 Eßlöffel voll, mit 2 ganzen Eiern abgetriebener Butter und rührt alles ganz gut ab. Nach und nach rührt man 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, etwas Salz und Pfeffer und 1/2 10 Pfg.-Päckchen Backpulver daran und legt mit einem Kaffeelöffel, der jedesmal in kaltes

Wasser getaucht wurde, die Klößchen in siedende Suppe, in der man sie 1/4 Stunde lang kochen läßt. Nach Belieben können sie dann noch rasch in reichlich heißer Butter braun gebacken werden.

30. Bouillon mit Kalbshirnschnitten.

Von einem gut gewässerten, abgehäuteten Rindshirn schneidet man schöne Scheiben, legt sie einige Minuten in leichtes Salzwasser, wendet sie alsdann in abgeklopftem Ei und Aleuronatmischung um und bratet sie in heißer Butter goldgelb; man legt diese Schnitten in die Terrine und übergießt sie mit kräftiger Bouillon.

31. Cornedbeef-Suppe.

In jedem Delikatessengeschäft bekommt man Cornedbeef zu kaufen, das man, in Stückchen oder Streifen geschnitten, 1/4 Stunde vor dem Anrichten in heiße Bouillon legt. Man rührt in einer kleinen Terrine 1 Eidotter mit 1 Eßlöffel voll Fleischsurrogat nach Rezept Nr. 27 ab und gibt Cornedbeef nebst Suppe hinein.

32. Kalbfleischsuppe.

Von Kalbsbratenresten schneidet man kleine Würfel, wendet sie in zerklopftem Ei und Aleu-

ronatmischung, der man Salz und Pfeffer beigegeben hat, gut um und röstet sie in heißer Butter bräunlich. Man serviert sie zu Bouillon mit Ei entweder auf einer eigenen erwärmten Assiette, oder übergießt sie mit klarer Bouillon.

33. Windsorsuppe.

Von einem alten, abgekochten Huhn löst man das Brustfleisch aus und verwendet es zu Klößchen nach Rezept Nr. 16. Zur Suppe zerhackt man den ganzen Rest des Huhnes, gibt 1/2 Pfund rohes Kalbfleisch und 1/2 Pfund ebensolchen Schinken in Würfel geschnitten dazu nebst 2 Zwiebeln und ein paar Scheiben Sellerie und Petersilie. Gelbe oder Mohrrüben dürfen nicht beigemengt werden, da solche den Diabetikern strenge verboten sind. In ungefähr 2/5 Pfund Butter oder Fett dünstet man die Masse dunkelbraun, staubt 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung daran, gießt 2 1/2 Liter Hühnersuppe dazu, salzt und pfeffert sie und läßt sie 2—3 Stunden kochen, ohne Brühe nachzugießen. Man gibt diese kräftige Bouillon durch ein Haarsieb über die Klößchen.

34. Kaisersuppe.

Ein altes Huhn wird in der Mitte geteilt, mit 1 Pfund saftigem Ochsenfleisch und dem nötigen Salz nebst Grünzeug und 3 Liter Wasser 3 Stunden lang gekocht. Man löst alsdann vom Huhn das Brustfleisch ab, schneidet es in längliche Streifen und wiegt das andere Hühnerfleisch so fein, daß man es mit 6 harten Eidottern durch ein Sieb treiben kann, gibt diese Masse mit den Hühnerfleischstreifen in die Terrine und gießt die siedende Bouillon durch ein Haarsieb darüber.

35. Wildfleischpüreesuppe.

Von Hasen-, Reh- oder Wildgeflügelresten schneidet man das Fleisch in zierliche Stückchen, stößt alle Knochen im Mörser fein, dünstet diese in Butter oder Fett braun, staubt sie mit einem Eßlöffel voll Aleuronatmischung und füllt mit guter Fleischbrühe nach. Vor dem Anrichten seiht man die Brühe über 2 Eidotter und gießt sie sehr heiß über das Fleisch.

36. Eiersuppe.

Zwei schaumig gerührte ganze Eier läßt man fadendünn in siedende braune Suppe einlaufen.

37. Einlaufsuppe.

1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung wird mit 2 ganzen Eiern und 1 Kaffeelöffel voll feingewiegter Kerbelkräuter glatt abgerührt und in siedende Bouillon langsam eingekocht.

38. Omelettensuppe.

Von 1 Ei, 2 Eßlöffel Aleuronatmischung, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Backpulver und einer Prise Salz rührt man mit kalter Milch einen dickflüssigen Teig an, läßt in einer Omelettenpfanne einen Eßlöffel voll Butter heiß werden, gießt den Teig hinein, backt ihn auf beiden Seiten schön gelb und schneidet die Omelette, wenn sie erkaltet ist, in feine Nudeln, die man mit siedender Suppe übergießt. Von Aleuronatmischung schmecken diese Omeletten kräftiger als die gewöhnlichen.

39. Brotsuppe.

Altgebackenes Aleuronatschwarzbrot nach Rezept Nr. 1 oder 2 der Bäckereien schneidet man in kleine Stückchen, verkocht sie in heißer Suppe und gibt sie über 1 ganzes Ei zu Tisch. Man kann die Brotschnittchen auch bloß mit Bouillon übergießen.

40. Kräutersuppe.

2 Hände voll Kerbelkräuter wiegt man fein, dünstet sie in 1 Eßlöffel voll zerlassenem Fett oder Butter, staubt sie mit einem Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung, verdünnt mit guter Bouillon und frikassiert über 1 Eidotter.

41. Endiviensuppe.

Von einem Stück Endivien trennt man die feinen Blätter von den Rippen und verfährt mit ersteren nach Rezept Nr. 40.

42. Blumenkohlsuppe.

In 2 Eßlöffeln voll zerlassener Butter läßt man 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gelb werden, löscht mit guter Fleischbrühe ab, gibt 6—8 Sträußchen rein geputzten Blumenkohl hinein und läßt ihn darin weich kochen. Man frikassiert über 1 Eidotter.

43. Spargelsuppe.

Diese Suppe wird nach Rezept Nr. 42 zubereitet und werden die in fingerlange Stückchen geschnittenen Spargel darin weich gekocht.

44. Wirsingsuppe.

Die zarten Blätter von 1 Wirsingkopf werden gereinigt, in Salzwasser ziemlich weich gekocht, alsdann mit 1 Zwiebel fein gewiegt und nach Rezept Nr. 40 behandelt. Man kann in diese, wie überhaupt in derartige Suppen, beliebige Klößchen geben oder gebähtes Aleuronatweißbrot dazu reichen. Sehr einfach ist eine Einlage von Bratwurst, indem man kleine Kugeln Brat aus dem Darm streift und in die kochende Suppe legt. Wirsingsuppe kann man auch von übrig gebliebenem Gemüse durch einfaches Verdünnen mit Suppe herstellen.

45. Gebackene Erbsen.

Man rührt 1 Ei, 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, eine Prise Salz mit soviel kalter Milch ab, daß es einen dickflüssigen Teig gibt, mengt 1/2 Zehnpfennig-Päckchen Backpulver darunter, treibt diese Masse durch einen großlöcherigen Durchschlag (Spatzenmodel) in reichlich heißes Schmalz und backt sie braun. Man kann diese Erbsen mit jeder Art Bouillon, Milz oder Leberpüreesuppe übergießen.

46. Haschecklößchen.

Unter obigen Teig, Rezept Nr. 45 kommen 4 Eßlöffel voll gehacktes Suppenfleisch oder Bratenreste und wird nur so viel Milch dazu genommen, daß sich kleine Klößchen formen lassen. Diese wendet man in Aleuronatmischung um und backt sie in heißem Schmalz oder Butter. Man gibt sie in kräftiger Bouillon zu Tische.

47. Lungenkrapfensuppe.

$^1/_2$ gebrühte Kalbslunge wiegt man mit 1 Zwiebel und ein paar Zitronenschalen fein, läßt in 2 Eßlöffel voll heißer Butter, 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gelb anlaufen, gibt das Gewiegte hinein, dünstet es 10 Minuten und gibt nur soviel Fleischbrühe daran, daß es ein dicker Brei wird. Nachdem die Farce $^1/_2$ Stunde gekocht hat, streicht man sie auf einen Teller zum Auskühlen.

Nach Rezept Nr. 21 wird Nudelteig gemacht, der jedoch nach dem Auswalken nicht getrocknet werden darf; man belegt ihn in 2 fingerbreiter Entfernung in einer Reihe mit je 1 Eßlöffel voll Farce, schlägt den Teig darüber und schneidet viereckige Krapfen davon, die man rings um das Gefüllte fest zudrückt.

Auf diese Weise wird der ganze Nudelteig verwendet und werden die Krapfen $1/4$ Stunde in guter Suppe gekocht.

48. Ochsenschweifsuppe.

1 Pfd. Ochsenschweif und $1/2$ Pfd. mageren Schinken bratet man $1/2$ Stunde in $1/10$ Pfd. heißer Butter, Zwiebel und Petersilie im Rohre, gibt das Ganze in $1^1/2$ Liter siedendes Wasser in einen Topf und kocht das Fleisch so lange, bis es sich von den Knochen löst. Dabei kocht die Brühe ungefähr auf 1 Liter ein.

In einem Tiegel bräunt man in 2 Eßlöffel voll heißem Fett 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, gießt durch ein Haarsieb die Bouillon daran und läßt sie noch $1/2$ Stunde kochen. Das Fleisch des Ochsenschweifes wird in zierlichen Stückchen kurz vor dem Anrichten darin erwärmt und gibt man die Suppe über 1 Eidotter und eine Messerspitze voll Dr. Lahmanns Nährsalzextrakt zu Tische.

49. Bayerische Leberknödel.

4 altgebackene Aleuronatweißbrötchen (Rezept Nr. 3, Mehlspeisen und Bäckereien) werden fein aufgeschnitten und mit $1/8$ Liter siedender Milch überbrüht. $1/5$ Pfd. Rindsleber wird geschabt, mit 1 Zahn

Knoblauch, ½ Zwiebel, ½ Kaffeelöffel voll Majoran, einigen Zitronenschalen und für 5 Pfg. Rindsmark fein gewiegt und mit 1 Kaffeelöffel voll Salz mit dem Brot gut verarbeitet. Man formt runde Knödel (Klöße) daraus und siedet sie ½ Stunde in guter Fleischbrühe.

II.

Krebse und Fische.

1. Gesottene Krebse.

1 Liter Wasser wird unter Zugabe von 2 Eßlöffel voll Essig, 2 Pfefferkörner, 1 Prise Kümmel und einem kleinen Bukett Petersilie zum Sieden gebracht, worin man alsdann 6 Stück schöne, gut gewaschene Krebse $^1/_4$ Stunde lang kocht. Man serviert sie auf einer erwärmten Platte, welche mit einer kleinen Serviette belegt ist; auf diese ordnet man die Krebse, verziert sie mit Petersilie und schlägt die Enden der Serviette darüber zusammen.

2. Krebsragout.

6 Stück Krebse werden nach Rezept Nr. 1 gesotten, das Fleisch der Scheren und Schweifchen vorsichtig ausgelöst und letzteren der Darm ausgezogen. In einer kleinen Kasserole läßt man 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gelb werden, gibt das Krebsfleisch

sowie von einem minutenlang in Salzwasser abgekochten, abgehäuteten Kalbshirn 10—12 Scheiben, ebensoviel Kalbsbries und ein paar feingeschnittene Trüffeln, Champignons oder andere feine Pilze hinein nebst Salz, etwas Pfeffer und 1 Prise fein gewiegter Petersilie, mengt alles vorsichtig durcheinander, gießt 1/2 Liter Bouillon dazu, serviert das Ragout nach 1/2 stündigem, mäßigen Kochen in Muscheln, belegt mit 1 Zitronenschnitte.

3. Krebspastetchen.

Nach Rezept Nr. 18 der Bäckereien und Mehlspeisen rührt man Teig ab, pinselt Speisemuscheln mit heißer Butter aus, streicht von dem Teig nach der Form der Muschel flach hinein und backt sie rasch in gut geheiztem Rohre. Damit sich das Backwerk nicht heben kann, somit die Muschelform verlieren würde, beschwert man den Teig, sobald er angezogen hat, mit einer Hand voll ganzer Erbsen. Wenn alle nötigen Muscheln gebacken sind, hält man sie in ihren Formen auf der Herdplatte heiß.

Während des Backens kocht man von 15 Krebsen, die auf 6 Muscheln berechnet sind, folgendes Ragout: In 1/10 Pfd. heißer Krebsbutter macht man 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung hellbraun, gibt 6 Eßlöffel voll weichgesottene, in Würfeln geschnittene Kalbsmilch dazu, nebst etwas gehackter Petersilie,

8—10 frische oder eingemachte Champignons, löst diese Masse mit bester Bouillon zu einem Brei auf und mischt schließlich das ausgelöste Fleisch der Krebsscheren und Schweifchen darunter. Nach 10 Minuten füllt man die aus den Formen gelösten, gebackenen Muscheln jede mit dem Ragout und serviert sehr heiß.

4. Krebsfricandeau.

6 Stück Krebse werden wie oben behandelt, $^1/_2$ Kalbsmilch in Salzwasser weich gekocht und in Würfeln geschnitten. In einer Kasserole schwitzt man 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung in $^1/_{10}$ Pfd. Butter hellgelb, verdünnt mit $^1/_4$ Liter bester Bouillon, gibt 6 Kapern, Salz, etwas Pfeffer und einige fein gewiegte, frische oder eingelegte Pilze daran, läßt diese Brühe $^1/_4$ Stunde lang kochen, frikassiert damit in der Schale, in der das Fricandeau serviert wird 3—4 Eidotter, mischt Krebsfleisch und Kalbsmilch darunter, stellt die Schale $^1/_2$ Stunde lang ins bain-marie (Wasserbad) ohne jedoch die Speise kochen zu lassen und garniert sie mit in Salzwasser weich gekochtem Blumenkohl.

5. Krebsbutter zu bereiten.

25 Stück große Krebse werden in siedendem Salzwasser 1/4 Stunde lang gekocht und sodann das Fleisch ausgelöst. Die gereinigten Körper und Schalen stößt man fein, gibt sie mit 1/2 Pfd. frischer Butter in eine Kasserole, läßt sie schmoren, jedoch nicht braun werden, gießt 1 Liter heißes, leicht gesalzenes Wasser dazu und kocht das Gemenge 1 Stunde lang. Alsdann seiht man es in eine mit frischem Wasser zur Hälfte gefüllte nicht zu weite Schüssel durch ein reines Tuch, preßt es fest aus und wenn die Butter fest ist, nimmt man sie ab und verwendet sie nach Belieben.

6. Eingelegte Krebse.

Das nach Rezept Nr. 1 gekochte und ausgelöste Krebsfleisch wird von ungefähr 25—30 Krebsen in ein nicht zu großes Einsiedeglas geordnet, worauf jede Lage gut gesalzen und mit zerlassener, doch nicht erhitzter Krebsbutter 2 Finger hoch zugegossen wird. Wenn man im Winter davon benützt, muß man die Butter immer wieder flüssig werden lassen und das Krebsfleisch zugießen; dieses wird vor der Verwendung gewaschen. Anfangs August ist die beste Zeit

des Einlegens für den Winter. Sehr vorteilhaft ist es, wenn man in kleinen Gläsern (Mostrichgläser) je 1 Portion Fleisch von 2—3 Krebsen mit der nötigen Krebsbutter übergießt und gut zugebunden an kühlem Orte aufbewahrt, weil man dann für 1 Person nicht jedesmal das große Glas zu öffnen braucht.

7. Seefische zu kochen.

Man trocknet Seefische, nach kurzem Abwaschen mit einem reinen Tuch gut ab, da das längere Wässern des toten Fisches demselben allen Wohlgeschmack entzieht.

Wenn er von der innen anhaftenden Haut befreit ist, salzt man ihn entweder im ganzen, oder in Stücken geteilt kräftig ein, ohne das Fleisch zu drücken und setzt ihn in kaltem Wasser, Salz, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt und Zitronenscheibe zum Feuer. Man kann nach Belieben auch etwas Essig hinzufügen. Sobald das Wasser zu kochen anfängt, zieht man die Kasserole zurück und läßt den Fisch noch so lange stehen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen.

8. Schellfische mit heißer Butter.

Der in beliebige Stücke geteilte Schellfisch wird nach Rezept Nr. 7 gekocht, beim Anrichten mit etwas gehackter Petersilie bestreut und in einer Saucière heiße Butter dazu gegeben.

9. Schellfisch mit Petersiliensauce und Stachys tuberifera.

In einer Kasserole schwitzt man in 1/10 Pfd. Butter 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung gelb, gibt 3 Eßlöffel voll gehackter Petersilie darunter nebst Salz und Pfeffer, verdünnt mit 1 Glas Weißwein und guter Bouillon und läßt die Sauce 1 Stunde kochen. 2 Hände voll gut gereinigter Stachys kocht man darin weich und reicht diesen Beiguß zum Schellfisch, der nach Rezept Nr. 7 gekocht wurde.

10. Gebratener Schellfisch.

Den gereinigten und im ganzen gesalzenen Fisch kerbt man auf dem Rücken je nach dessen Größe 4—5 mal ein, steckt in jeden Schnitt ein Stück Butter, bindet ihn mittelst Durchziehens eines Bindfadens durch die Augenhöhlen und den Schweif rund zusammen, bestreut ihn mit Petersilie, gibt in eine Bratpfanne einige Stückchen Butter, klein geschnittenes Grünzeug, legt den Fisch mit dem Rücken nach oben hinein und brät ihn 3/4 Stunden lang unter fleißigem Begießen. Hierzu eignen sich verschiedene Beigüße, die unter dem Kapitel „Saucen“ angeführt sind.

11. Zander zu kochen.

Dieser Fisch wird geschuppt, gereinigt, gesalzen, eingekerbt und rund dressiert. Man setzt ihn in kaltem Salzwasser unter Beigabe von ein paar Zwiebeln zu und läßt ihn langsam gar kochen. Auch hierzu wird Sauce nach Geschmack gereicht.

12. Zander in Essig und Öl.

Der geschuppte, gereinigte, in Stücke geteilte und gut gesalzene Zander wird in Salzwasser gar gekocht, herausgenommen und kalt gestellt, damit er fest wird. Man zieht die Haut vorsichtig ab, entgrätet den Fisch und schneidet ihn in zierliche Stückchen, die man mit einer Mischung von Essig und Öl übergießt. Mit Kappern und feingeschnittenen Zwiebeln bestreut gibt man den Fisch zu Tisch.

13. Gebratener Dorsch.

Nachdem dieser Fisch geputzt und gereinigt ist, wird er in fingerstarke Stücke geschnitten, welche man salzt und pfeffert, in zerklopftem Ei und Aleuronat-Mischung umwendet und sie dann in heißer Butter langsam braun bratet. Man gibt diesen Fisch als Beilage zu Sauerkohl, oder als selbständiges Gericht mit Meerrettich in Essig und Öl.

14. Kabliau zu kochen.

Diesen Fisch soll man ungeteilt, also im ganzen zu Tisch bringen, weshalb er, nachdem er geschuppt, gereinigt und von den Flossen befreit worden, auf einem Fischsieb in kaltes gesalzenes Wasser gestellt und gar gekocht wird. Sauce nach Belieben.

15. Schollen zu kochen.

Die Schollen werden gereinigt und abgeschabt, in kurze, längliche Streifen geschnitten, abgewaschen und mit Salz bestreut. In eine tiefe Kasserolle stellt man einen flachen Teller, legt den Fisch darauf, begießt ihn mit $^1/_4$ Ltr. Weinessig, deckt ihn zu und dämpft ihn $^3/_4$ Stunden lang. Wenn der Fisch herausgenommen wird, gießt man den Weinessig ab, läßt ihn auf eine heiße Platte gleiten und serviert ihn zu feiner Sauce.

16. Blau abgesottene Forellen.

Forellen dürfen nur kurz vor dem Gebrauch getötet werden, damit sie den bläulichen Schleim, der ihnen anhaftet, nicht verlieren; aus diesem Grunde soll man sie nur vorsichtig mit der Hand berühren. Wenn sie gereinigt, nicht zu weit geöffnet und von

den Eingeweiden befreit sind, bindet man sie rund und legt sie in die Kasserole. Eine Stunde vor der Zubereitung macht man Essig, Salz und 1 zerschnittene Zwiebel siedend, übergießt die Fische, bedeckt die Kasserole zuerst und zwar rasch, mit 1 Bogen gewöhnlichem, grauen Filtrierpapier und dann mit einem Deckel und läßt sie so auf dem Küchentisch stehen. 1/4 Stunde vor dem Genusse bringt man die Forellen schnell zum Sieden, hebt sie vorsichtig auf eine erwärmte Platte, die mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert ist und serviert dann sofort.

17. Gebackene Karpfen.

Der geschuppte und gereinigte Fisch wird in beliebige Stücke geschnitten und gut gesalzen 1/2 Stunde lang zur Seite gelegt.

Man taucht vor dem Backen die Fischstücke in kaltes Wasser, wendet sie zuerst in zerschlagenen Eiern, dann in Aleuronatmischung um, backt sie in reichlich bemessenem, heißen Schmalz schön hellbraun und gibt sie zu Sauerkohl oder grünem Salat.

18. Gekochter Huchen.

Wenn man einen hinlänglich großen Fischkessel mit Rost hat, ist es am besten den gut gereinigten, gewaschenen und gesalzenen Huchen nicht zu teilen,

weil er im ganzen schöner serviert werden kann und besser aussieht. Man gibt soviel gleiche Teile Wasser und Essig in die Kasserole nebst reichlich Salz, daß der Rost noch leicht damit bedeckt wird, bringt diese Flüssigkeit zum Kochen und legt den Fisch darauf, bestreut ihn mit klein gehackten Zwiebeln und Grünzeug, deckt ihn zu und stellt ihn auf der Herdplatte zurück, damit er nun im Dampfe gar wird, was man daran erkennt, daß sich die Flossen leicht wegziehen lassen. Man reicht holländische Sauce dazu.

19. Gefüllte Schleien.

$^1/_2$ Pfund im Salzwasser abgekochten Hecht entgrätet man, hackt das Fleisch mit Petersilie und 1 Zwiebel fein, gibt von 2 ganzen Eiern das Rührei, 2 Eßlöffel voll saurer Sahne, 1 Eßlöffel voll zerschmolzener Butter, Salz, Pfeffer und 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung dazu und rührt alles gut ab. Mit dieser Face füllt man den nicht zu weit geöffneten Leib einer $1^1/_2$—2 Pfd. schweren, gut gereinigten und gesalzenen Schleie, näht die Bauchöffnung zu und salzt den Fisch noch ein. In eine Bratpfanne gibt man bis zur halben Höhe halb Fleischbrühe, halb Weißwein, würzt mit Pfeffer, Zwiebel und Lorbeerblatt und dämpft den Fisch darin

gar unter fleißigem Begießen. Man reicht Sardellensauce dazu.

20. Gespickter Hecht.

Der geschuppte, gewaschene und gesalzene Hecht wird auf beiden Seiten des Rückens in der Weise gespickt, daß man mit einem scharfen Federmesser Schnitte macht, in die man die Speckstreifen steckt. Der Boden der Bratpfanne wird mit Speckscheiben belegt und diese gelb geröstet; dann legt man den gespickten Hecht darauf und bratet ihn unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter und Bouillon, je nach der Größe, ½—¾ Stunden lang.

Sowohl Speck als Hecht müssen eine lichtbraune Farbe haben, wenn er gar ist. Vorsichtig auf eine heiße Platte gehoben, wird er mit beliebiger Sauce serviert.

21. Gebratener Waller.

Siehe: Gespickter Hecht, Rezept Nr. 20.

22. Hechtragout.

Für 1 Person genügt ½ Pfund dieses Fisches, den man nach Vorschrift reinigt, entgrätet und in zierliche Stückchen schneidet. In einer kleinen Beef-

maschine von Nickelmetall, läßt man 2 Eßlöffel voll zerlassener Butter gelb werden, gibt fein gehackte Petersilie und 1 ebensolche Zwiebel, sowie 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung und 6—8 Kapern dazu und fügt, sobald das Mehl hellgelb ist, den Saft 1/2 Zitrone, 1/2 Weinglas Weißwein, Salz und Pfeffer bei. Darauf gibt man die Fischstückchen hinein, mengt sie vorsichtig durcheinander, gießt noch 2—3 Eßlöffel voll bester Bouillon nach, schließt mit dem Deckel und läßt das Ragout, ohne mehr nachzusehen, 1/4 Stunde lang auf heißer Herdplatte dämpfen. Man serviert in der Maschine.

23. Maifische.

Diese äußerst zarten und feinen Fische sind am besten, wenn man sie entweder bloß in Salzwasser kurz abkocht und mit heißer Butter serviert, oder nach Rezept Nr. 22 bereitet.

24. Fische im Dampf gekocht.

Hierzu eignen sich sowohl Süß- als Salzwasserfische.

Das Fleisch des rohen gereinigten Fisches wird, von Gräten und Rückgrat befreit, in mundgerechte Stückchen zugerichtet und in Salzwasser gelegt. In der Beefmaschine macht man auf 1/2 Pfund Fisch-

fleisch $^1/_{10}$ Pfund Butter heiß, gibt ersteres hinein, bestreut es mit feingehackter Petersilie und stellt die Maschine zugedeckt auf die heiße Ofenplatte. Nach 10 Minuten ist die Speise gar.

25. Fischkraut.

Weinkraut wird tagsvorher nach Rezept Nr. 16 der Gemüse gar gekocht. Hecht, Schellfisch oder Stockfisch bratet oder siedet man halb gar und teilt den betreffenden Fisch in nicht zu kleine Stücke, die man entgrätet. Eine tiefe Schüssel oder Auflaufform streicht man gut mit Butter oder Schweinefett aus, gibt eine Lage aufgewärmten Sauerkohl, dann eine Lage Fischstückchen hinein und fährt so fort bis zum Rande. Die letzte Lage muß aus Kohl bestehen, den man mit geriebenen Zwiebeln und einigen Butterstückchen bestreut, in den Bratofen bringt und $^1/_2$ Stunde lang schmoren läßt.

26. Fischkeule.

2 Pfund billige, gereinigte Fische werden in Salzwasser gekocht, entgrätet und das Fleisch mit Petersilie fein gewiegt. 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter wird mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, die gehackten Fische, Pfeffer, Salz und 4—5 Eßlöffel voll Aleuronatmischung beigefügt und recht

tüchtig untereinander gemengt. Man formt daraus eine kleine Keule, wendet sie in abgequirlten Eiern, dann in Aleuronatmischung um, legt sie auf einige Butter- und Zwiebelscheiben in die Bratpfanne und bratet sie 1 Stunde lang unter fleißigem Begießen mit Butter und Bouillon. Die Keule muß eine schöne braune Farbe haben.

27. Fischwürstchen.

Aus 1 Pfund blau abgesottenem billigen Fisch macht man mit etwas Zitronenschale und Petersilie ein Haschee, rührt 30 Gramm Butter mit 1 ganzem Ei schaumig, gibt 3—4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung darunter, alsdann Pfeffer, Salz und das Haschee und formt Würstchen daraus, die man in abgequirltem Ei und Aleuronatmischung umwendet und in heißer Butter goldgelb backt.

28. Fischcroquetten.

Man verrührt 1/8 Liter Milch mit 100 Gramm Butter, Salz, Pfeffer und 125 Gramm Aleuronatmischung so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst, gibt 3 ganze Eier und 1 Pfund feingehacktes, frisches Hechtfleisch darunter, vermengt alles gut, formt eiförmige Croquetten, wendet sie in zerschla-

genem Ei und Aleuronatmischung um und backt sie im Schmalze oder in frischer Butter schön braun.

29. Fischkarbonaden.

Die Vorbereitung der Masse geschieht genau nach Rezept Nr. 28, aus welcher flache Karbonaden geformt und dieselben, wenn sie fertig sind, reichlich mit Zitronensaft besprengt werden. Man gibt sie als Beilage zu Gemüse und Salat, oder für sich allein. In diesem Falle stellt man sie heiß, bindet die Butter in dem Schmortiegel mit einigen gehackten Pilzen und Petersilie und gibt etwas Bouillon daran; wenn dieser Beiguß 1/4 Stunde lang gekocht hat, werden die Karbonaden damit übergossen.

30. Fischsalat.

Gebratene oder auch nur gekochte Fischreste teilt man in zierliche Stücke und richtet sie in eine nicht zu tiefe Schüssel. In einem Gefäße rührt man auf ungefähr 1/2 Pfund Fischfleisch 1 Eigelb mit 3 Eßlöffeln voll Salatöl fein ab, gibt 1/8 Liter Essig, Salz und Pfeffer dazu und übergießt damit den Fisch 2 Stunden vor Tisch.

31. Hummermayonnaise.

Kalte Mayonnaise (siehe Rezept Nr. 6 in der Abhandlung: Saucen): wird über bergförmig und fest aufeinander geschichteten Büchsenhummer gegossen, mit Aspik, Pfeffergurken, Fisch- und Krebsfleisch, sowie Scheiben von hartgesottenen Eiern verziert und die Schale 2—3 Stunden auf Eis gestellt.

32. Falsche Austern.

Für 1 Person schneidet man Leber und Milch eines Karpfen in der Größe der zu verwendenden Speisemuschel zurecht, läßt in einer kleinen Kasserole 1 Eßlöffel voll zerlassener Butter und 1/2 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gelb werden, gibt 3 bis 4 Eßlöffel voll bester Suppe dazu und kocht obige Fischteile kurz darin auf. 2 Muscheln streicht man mit Sardellenbutter aus, legt je 1 Stück Karpfenmilch und Leber hinein, gießt etwas Sauce darüber, legt 1 kleines Stückchen Sardellenbutter darauf, träufelt Zitronensaft dazu, stellt die Muscheln auf ein Blech in das Bratrohr und backt sie 1/4 Stunde lang.

33. Ölsardinen auf Brötchen.

8 Stück geschuppte und entgrätete Fischchen zerdrückt man mit einem Holzlöffel in einer Porzellan-

schale, vermengt damit 1 hartgesottenes und 1 rohes Eigelb, Pfeffer, Salz, sowie einige Tropfen von dem Olivenöl aus der Büchse, in der die Sardinen waren, zu einem gleichfarbigen Brei und bestreicht damit nicht zu dünne Scheiben von frisch gebackenem Aleuronatbrot damit. Sie sind vorzüglich zu Tee und zu Wein.

34. Caviarschnitten.

Schnitten von schwarzem oder weißem Aleuronatbrot bäht man, bestreicht sie noch warm mit frischer Butter und Caviar, der dann mit feingehackten Zwiebeln bestreut und mit Zitronensaft beträufelt wird.

35. Sardellenschnitten.

Aleuronatweißbrot wird in Scheiben geschnitten, in heißer Butter gelb geröstet und mit nachstehender Farce bestrichen:

Man wiegt 4—5 Stück gewässerte, geputzte und entgrätete Sardellen fein, mischt 1 Kaffeelöffel voll gehackten Schnittlauchs darunter und vermengt dies mit 1/5 Pfd. frischer Butter derart, daß letztere grau erscheint.

III.

Saucen.

1. Warme Fischsauce.

In 60 Gramm Butter läßt man 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung und 1 geriebene Zwiebel gelb werden, gibt 2 Pfefferkörner, 1 Prise Kümmel und 1 mittelgroße feingeschnittene Essiggurke dazu, gießt 1/2 Liter Fleischbrühe daran, schmeckt den Beiguß mit dem Saft einer Zitrone und etwas Salz ab und läßt ihn 3/4 Stunden lang kochen.

2. Kalte Fischsauce.

4 hartgesottene Eidotter rühre man mit 3 Eßlöffel voll Provence-Öl zu dünnem Brei, gebe 2 mittelgroße feingewiegte Zwiebeln, 1/2 Weinglas voll Weinessig, 1 Kaffeelöffel voll Senf, ebensoviel gehackten Schnittlauch und Kapern dazu und rühre die Sauce mit 1/4 Liter kalter, entfetteter Fleischbrühe glatt.

3. Holländische Sauce. I.

1/5 Pfd. frische Butter rührt man auf dem Feuer mit 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, Salz, etwas Muskatnuß und 1/2 Liter Fischwasser glatt, nimmt die Kasserole vom Feuer, drückt den Saft 1/2 Zitrone an die Sauce und gießt entweder 1/2 Weinglas voll leichten Essigs oder Weißweins dazu und läßt sie 1/2 Stunde lang kochen. Beim Anrichten rührt man in der zu benützenden Schüssel 2 Eidotter mit 1 Eßlöffel voll saurer Sahne ab und frikassiert die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

4. Holländische Sauce. II.

3 Eidotter und 1 Teelöffel voll Aleuronatmischung verrührt man mit 1/2 Liter kaltem Wasser, würzt es mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz und bringt es unter beständigem Rühren zum Kochen, wonach man es sofort vom Feuer nimmt. Nun wird noch etwas Essig, 125 Gramm Butter und 8—10 Stück Kapern durchgerührt und in einer heißen Saucière serviert.

5. Senf-Sauce (Mostrich).

In 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter schwitze man 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung gelb, gebe

1 Eßlöffel voll Senf, je 1 Teelöffel voll Kapern und gewiegte Petersilie und den Saft 1/2 Zitrone dazu, verdünne mit 1 Weinglas voll Weißwein und 1/2 Liter guter Bouillon. Man läßt die Sauce 3/4 Stunden lang kochen.

6. Mayonnaise-Sauce. I.

2 frische Eidotter werden mit 2 Prise Salz und dem Saft 1/2 Zitrone klar gerührt, dann gibt man tropfenweise ungefähr 3 Eßlöffel voll feinsten Öles darunter, sowie ein paar Tropfen Estragonessig; auch etwas Aspik und 1/8 Liter kalte, entfettete Fleischbrühe kommt dazu, nebst etwas weißem Pfeffer. Lange und gut gerührt, wird die Sauce ziemlich dick; man kann sie auch vor dem Gebrauch auf Eis stellen.

7. Mayonnaise-Sauce. II.

Man schwitze in einer Kasserole in ein Weinglas voll feinen Speiseöls ein paar Eßlöffel voll Aleuronatmischung hellgelb, rühre sie mit 1/4 Liter kräftiger, heißer Bouillon ab, koche sie 20 Minuten lang, wobei man nach und nach etwas Estragonessig, Salz, weißen Pfefferstaub und ein wenig Zitronensaft hineingibt. Man nimmt die Sauce nun vom Herde weg und rührt sie so lange, bis sie ganz glatt ist.

8. Remouladen-Sauce.

Sie wird wie Mayonnaise, Rezept Nr. 7 bereitet, jedoch unter Zugabe eines Eßlöffels voll Mostrichs.

9. Wein-Sauce.

2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung rührt man mit einem Weinglas kalten Wassers klar, gibt 2 Weingläser voll Weißwein, 1/4 Liter Bouillon, Salz und 1/10 Pfd. Butter dazu, rührt diese Flüssigkeit recht schaumig und quirlt damit in einer Kasserole 4 Eidotter ab, läßt sie unter beständigem Rühren dick werden und serviert rasch. Diese Sauce eignet sich auch als Beiguß zu Spargel.

10. Butter-Sauce.

Eine Porzellanschale wird auf kochendes Wasser gestellt, wenn sie heiß ist, 1/5 Pfund Butter, ein Kaffeelöffel voll gehackte Petersilie und schließlich 1/8 Liter erwärmte Bouillon hinein getan, 10 bis 12 Minuten lang darin schaumig gerührt und sehr heiß serviert.

11. Trüffel-Sauce.

In 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter läßt man 1 Eßlöffel Aleuronatmischung weißgelb werden, ver-

dünnt sie mit 1 Weinglas voll Weißwein und dem Saft 1/2 Zitrone, gibt 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz und etwas Pfeffer daran und läßt diese Sauce 1/2 Stunde lang kochen. Wenn sie zu dick wird, hilft man mit Bouillon und Weißwein nach. 1/4 Stunde vor dem Anrichten gibt man 2 Eßlöffel voll gehackter Trüffeln hinein, die man noch 10—15 Minuten lang durchkochen läßt.

12. Kapernsauce mit Gurken.

Dieser Beiguß wird nach Rezept Nr. 11 bereitet, jedoch statt der Trüffeln, 2—3 kleingeschnittene Essiggurken und 2 Eßlöffel voll Kapern beigegeben.

13. Sauce Ravigote.

Die Zubereitung geschieht nach Rezept Nr. 6, unter Hinzufügung von 1 Eßlöffel voll feingewiegter Kerbelkräuter.

14. Gelee-Sauce.

Von 1/2 Liter Fleischbrühe und 4 Blatt weißer oder roter aufgelöster Gelatine bereitet man ein Gelee und läßt es steif werden. 1—2 Eßlöffel feinstes Öl, etwas feingehackten Schnittlauch und Petersilie, ebensolches Kerbelkraut, rührt man mit 1 Kaffeelöffel voll

Mostrich und Essig nach Geschmack mit dem steifen, jedoch nicht zum Schneiden gesulzten Gelee ab und übergießt damit Fisch oder Fleisch, überhaupt jede Platte nach Belieben.

15. Sardellensauce.

Zu 4—5 gewaschenen, gereinigten und fein gewiegten Sardellen macht man eine Mehlschwitze von 3 Eßlöffeln voll Aleuronatmischung. Die Sardellen werden darin gedämpft unter Zugabe von 6—8 Kapern, 1 fein gehackten Zwiebel und ebensolcher Petersilie; darauf löscht man mit 3/8 Ltr. guter Bouillon ab, läßt die Sauce 1/2 Stunde lang kochen und seiht sie durch ein Haarsieb.

16. Feine Kräutersauce.

Je 1 Eßlöffel voll fein gewiegter Kerbelkräuter, Petersilie, Schnittlauch, Schalotten und Estragon verrührt man tüchtig mit 3 durchgetriebenen hartgesottenen Eidottern, 4 Eßlöffeln voll Salatöl, 3 Saccharintabletten und soviel Essig, daß die Sauce dickflüssig ist.

17. Portugiesische Sauce.

In 1/10 Pfd. heißer Butter läßt man 1/10 Pfd. gehackten Schinken, 1 Zwiebel und 1 Eßlöffel voll

Bertramkraut dünsten, staubt nach 1/4 Stunde 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung daran und dämpft es noch 1/2 Stunde unter fleißigem Umrühren; hierauf gibt man 3/8 Ltr. beste Fleischbrühe daran, läßt die Sauce noch 1/2 Stunde kochen, rührt den Saft 1/2 Zitrone und 3 Saccharintabletten darunter und treibt sie beim Anrichten durch ein Haarsieb.

18. Zitronensauce.

In 1/10 Pfund heißer Butter röstet man 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, rührt 1/2 Liter leichten Pfälzer Weißwein, 1/4 Liter Wasser, 10 Saccharintabletten, die geriebene Schale und den Saft 1 Zitrone daran, läßt die Sauce gut aufkochen und quirlt sie beim Anrichten über 4 Eidotter.

19. Gurkensauce.

Siehe Rezept Nr. 12. Statt der Kapern gibt man entweder 6 klein geschnittene Essiggurken, oder, nach Geschmack, 6 süß eingemachte Gurkenschnitze (Siehe Gemüse Nr. 28) unter die Sauce. In beiden Fällen rührt man 1 Kaffeelöffel voll französischen Senf dazu.

IV.

Braten, Fleischspeisen
und
Zwischenspeisen.

1. Kalbsbraten.

Wenn man das Fleisch von Keule, Schulter oder Rücken gut ausgewaschen hat, löst man die Knochen aus, gibt auf den Boden einer Bratpfanne, je nach der Größe der Fleischportion, (auf 2 Pfund Fleisch 1/10 Pfund) Butter, klein geschnittenes Grünzeug, legt den gesalzenen und gepfefferten Braten darauf, belegt ihn oben mit 3—4 kleinen Butterscheiben und bratet ihn unter fleißigem Begießen mit Bouillon 1 1/2—2 Stunden.

2. Gebratene Kalbsbrust.

Die rein gewaschene Kalbsbrust wird vorsichtig untergriffen und nachdem die Knochen ausgelöst, gesalzen und gepfeffert. In einer Schüssel rührt man 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter mit 2 ganzen Eiern schaumig ab, gibt 3 in Milch geweichte und fest ausgedrückte Aleuronat-Weißbrötchen dazu, fügt

1 Teelöffel feingewiegte Petersilie, ebensolche Zitronenschalen und desgleichen 8—10 Champignons daran, verrührt die Farbe tüchtig, füllt die Brust damit und näht sie zu. Die weitere Behandlung geschieht nach Rezept Nr. 1.

3. Eingemachtes Kalbfleisch.

1 Pfund Kalbsschlegel oder Schulter wird in handgroße Stücke geteilt, gesalzen und leicht gepfeffert. In einer Kasserolle macht man 1/5 Pfund Butter heiß, legt das Fleisch hinein, bestreut es mit Petersilie, 1 kleinen gehackten Zwiebel und 1 Eßlöffel voll Spargelhäutchen, (siehe Dörrgemüse) wendet das Fleisch mit der Gabel in der Butter um, deckt es zu und läßt es 1/4 Stunde lang dünsten. Alsdann staubt man es mit 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, dämpft es nur 5 Minuten lang, weil das Aleuronat rascher bräunt, und gießt langsam 1/2 Liter Fleischbrühe, sowie 1 Glas Weißwein nach und läßt es noch 1 Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten schmeckt man die Sauce mit Zitronensaft ab, frikassiert sie durch ein Sieb über 1—2 Eidotter und legt das Fleisch hinein. Wenn man während des Kochens 1 Kaffeelöffel voll Aleuronat-Pepton an die Sauce gibt, so wird deren Wohlgeschmack und Nährkraft bedeutend erhöht. Omeletten (siehe Mehlspeisen) sind

eine passende Zuspeise, auch geschmorte Stachys tuberifera (Siehe Gemüse.)

4. Kalbsrippen mit Spargel.

Man läßt sich vom Schlächter 2—3 fleischige, zurechtgerichtete Kalbsrippen geben, wäscht, salzt und pfeffert sie und bratet dieselben in 1/5 Pfund Butter, welche sehr heiß sein muß, weich und auf beiden Seiten braun. Man legt die Rippchen in eine zugedeckte Schüssel, stellt sie auf Dampf und bereitet in der Butter eine pikante Sauce, indem man 1/2 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung, gewiegte Petersilie und 1 solche Zwiebel, den Saft 1/2 Zitrone, etwas Pfeffer, 6—8 Kapern nnd 3 Eßlöffel voll Bouillon dazu gibt und einige Minuten kochen läßt. Auf heißer Platte serviert man die Rippchen, umgibt sie mit in Salzwasser weich gekochten Spargelstangen und übergießt das ganze durch ein Haarsieb mit der Sauce.

5. Kalbsschnitzel naturell.

Aus einer Keule werden handgroße, gut messerrückendicke Stücke geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert und wie Kalbsrippen nach Rezept Nr. 4 behandelt.

Wenn man die Kalbsschnitzel panieren will, so darf dies für Diabetiker nur mit Aleuronatmischung geschehen, nachdem sie in zerschlagenem Ei umgewendet wurden; auch läßt man bei dieser Zubereitung die Sauce weg und garniert die Schnitzel, wenn sie auf der heißen Platte zum Servieren bereit liegen, mit Petersilie und Zitronenschnitten. Jeder den Diabetikern erlaubte Salat eignet sich als Zuspeise.

6. Saure Kalbskeule.

1 1/2 Pfund vom Keulenstück und zwar mitsamt Rohrknochen, jedoch vom fleischigen oberen Teile, übergießt man in einer sehr tiefen Kasserolle mit 1 Liter Essig, gibt 2 Eßlöffel voll Salz, 2 Pfefferkörner und 2—3 feingeschnittene Zwiebeln dazu, siedet die Keule bis sie fast ganz weich ist, doch nicht vom Knochen fällt. Inzwischen läßt man in 4 Eßlöffel voll zerlassener Butter 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung bräunlich werden, gießt 1/4 Liter gute Bouillon daran, gibt 1 Lorbeerblatt und 1 Kaffeelöffel voll Kümmel dazu, nimmt die Keule aus dem Essig und läßt sie in dieser Sauce vollends weich kochen.

7. Kalbskeule in der Natursauce.

In einer Kasserolle macht man 1/10 Pfund Butter heiß, gibt geschnittenes Grünzeug, 2 Zwiebel, das

Fleisch 1/2 Zitrone, 1 Lorbeerblatt und 2 Pfefferkörner hinein, legt 1 1/2 Pfund gesalzene Kalbskeule darauf, wendet sie fleißig um und dünstet sie so lange, bis die Zwiebeln braun werden. Man gießt langsam heiße Bouillon nach und zwar nur immer soviel, daß eine kurze Sauce in der Kasserolle bleibt, in welcher man die Keule in 1 1/2—2 Stunden gar kocht.

8. Kalbsvögel mit Sauce aux fines herbes.

Von einer Kalbskeule schneidet man 3 handgroße Stücke, die man klopft, salzt und pfeffert; das Brat von frischer Wurst wird mit 1 ganzem Ei und 1 in Milch geweichtem, fest ausgedrückten Aleuronatweißbrot vermengt, die Kalbsschnitten gleichmäßig damit bestrichen, zusammengerollt und mittelst Bindfadens in dieser Form festgehalten. Man brät sie in heißer Butter auf beiden Seiten braun, staubt 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung daran, fügt 1 Eßlöffel voll fein gewiegter Kerbelkräuter, 1 Weinglas Suppe und ebensoviel Weißwein hinzu und läßt die Kalbsvögelchen gar kochen.

9. Frikandeau von Kalbfleisch.

Man schneidet vom Schlegel 2—3 handgroße Stücke, klopft, salzt und pfeffert sie, spickt sie mit recht feinen Speckstreifen, bestreicht sie mit einer

Farce von gehacktem Fleisch unter das 1 in Milch geweichtes, fest ausgedrücktes Aleuronat-Weißbrot gemengt worden und klebt entweder mittelst Eiweiß 2 Flecke aufeinander, oder bindet sie gerollt zusammen. 1/10 Pfund Butter erhitzt man in der Omelettepfanne, brät die Frikandeaus auf beiden Seiten hellbraun, staubt sie mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung und gießt nach 10 Minuten etwas Bouillon nach; man kann auch einige Pilze und fein geschnittenes Kalbsbries mitschmoren lassen.

10. Farcierter Braten.

1 Pfund Filet oder Rippenstück vom Rinde häutet man ab, hackt das Fleisch samt dem daran befindlichen Fett, 1 Zwiebel, ein paar Zitronenschalen und 1 Zahn Knoblauch sehr fein, mischt 1 in Wasser geweichtes und ausgedrücktes Aleuronat-Weißbrot darunter, salzt und pfeffert die Masse, formt Karbonaden daraus, wendet sie in Aleuronatmischung um und backt sie in heißem Schmalz oder Fett sehr rasch auf beiden Seiten braun. Das Fleisch muß saftig bleiben und wird es beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt.

11. Mailänder Rinderbraten.

2 Pfund Filet häutet man ab und legt es 2 Tage in halb Rotwein, halb Essig, der siedend

über das Fleisch gegossen werden muß, stellt es zugedeckt an einen kühlen Ort und wendet es täglich um. Der Boden einer Kasserolle wird mit Speck-, Schinken und Kalbfleischscheiben bedeckt, das mit feinen Speckstreifen gespickte, gesalzene und gepfefferte Fleisch darauf gelegt, mit 50 Gramm zerlassener Butter übergossen und 1/2 Stunde gebraten. Nun gibt man 1/8 Liter beste Bouillon, 1/2 Weinglas voll von der Beize und ebensoviel Rotwein daran und dämpft den Braten vollends gar. — Inzwischen dämpft man 1/2 Liter gute Pilze und siedet 1/8 Liter Stachys tuberifera in Salzwasser; (siehe Gemüse) wenn der Braten in Scheiben zerlegt, jedoch zu seiner ursprünglichen Form wieder zusammengesetzt ist, übergießt man ihn mit der Sauce und ordnet abwechslungsweise Pilze und Stachys ringsherum. Er muß sehr heiß serviert werden.

12. Grillierte Kalbsfüße.

2 in Salzwasser sehr weich gesottene Kalbsfüße wendet man in 1 abgeklopften Ei in Aleuronatmischung um und bratet sie in 1/10 Pfund heißer Butter braun. Nun macht man in 1/10 Pfund Butter mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung eine gelbe Mehlschwitze, gibt 1 gehackte Zwiebel, Zitronenschale, einige Kapern, Petersilie, Pfeffer und Salz dazu,

löst sie mit Bouillon und 1 Weinglas voll Weißwein auf, läßt die Sauce gut kochen und seiht sie beim Anrichten über die Kalbsfüße.

13. Kalbsfußsülze.

In einer Kasserolle bringt man 1 Liter Wasser, 1 Liter Essig nebst Salz und 4 Pfefferkörner zum Sieden, gibt 4 halbierte Kalbsfüße, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 1 Zitronenscheibe hinein und läßt alles solange kochen, bis das Fleisch von den Knochen fällt; man nimmt es heraus und seiht die Flüssigkeit durch ein starkes, reines Tuch, auf welches man 1 Bogen Fitrirpapier legte, in eine Pozellanschüssel und gibt das von den Knochen gelöste und grob geschnittene Fleisch der Kalbsfüße hinein; wenn die Sülze fest ist, stürzt man sie auf eine runde Platte, deren Rand man mit Wursträdern und Scheiben von harten Eiern verziert.

14. Kalbsgulasch.

1 Pfund Kalbsschlegel wird abgehäutet und in kleine Stücke geschnitten. In einer Kasserolle läßt man $^1/_{10}$ Pfund Butter oder Fett heiß werden, gibt das Fleisch hinein, salzt es genügend, pfeffert es etwas, streut 2—3 feingehackte Zwiebel und 1 Eß-

löffel voll ebensolcher Petersilie darauf und schmort es zugedeckt 1/4 Stunde lang; schließlich gießt man 1/4 Ltr. Bouillon daran, in der das Gulasch gar gekocht wird.

Als Ersatz für Kartoffelscheiben, die Zuckerkranken und Fettleibigen strenge verboten sind, kann man 3—4 Eßlöffel voll gedünsteter Pilze, oder ebensoviel Stachys tuberifera 1/2 Stunde vor dem Anrichten beimengen.

15. Brisoletten von Kalbfleisch.

1/2 Pfund Kalbsbratenreste wiegt man mit 20—30 Gramm Speck, vermengt das Gewiegte mit 2 Eßlöffel voll saurer Sahne, Pfeffer, Salz, Zitronenschalen und 1 Ei und gibt soviel Aleuronatmischung darunter, daß man mittelgroße Kugeln formen kann, die man in heißer Butter oder Schmalz braun backt.

16. Gedämpftes Kalbsherz.

Das Herz wird der Länge nach geteilt, doch so, daß die beiden Teile aneinander hängen bleiben; alsdann salzt und pfeffert man dasselbe und spickt es reichlich mit geräuchertem Speck. Der Boden einer Beefmaschine oder hermetisch schließenden Kasserolle bedeckt man mit Speckscheiben, streut 1 Kaffee-

löffel voll gewiegter Petersilie, 2—3 feingeschnittene Zwiebeln und 1 Prise Zitronenschalenstaub darauf, gießt 1 Weinglas voll Bouillon daran und dünstet nun unter festem Verschluß das Herz darin $^3/_4$ Stunden lang. Man sieht 1—2 mal nach und kann, wenn die Sauce eingekocht ist, noch Bouillon daran geben. Beim Anrichten träufelt man den Saft $^1/_2$ Zitrone darüber und serviert in der Maschine.

17. Kaltes Essigfleisch.

1 Pfund Kalbsschlegel oder ausgelöste Schulter legt man in eine Porzellanschüssel, gibt Salz, Pfeffer, 3 — 4 zerschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und einige Zitronenschalen dazu und übergießt das Fleisch mit soviel Essig, daß dieser 3 Finger hoch darüber steht. Nach 2 Tagen siedet man dasselbe darin weich, läßt es erkalten und gibt es als Aufschnitt zu Tische. In dem Essig darf man nur drei bis vier Blätter Gelatine auflösen und $^1/_4$ Ltr. Bouillon beigeben, dann gibt es guten Aspik.

18. Kalbfleischrouladen.

Diese werden nach Rezept Nr. 8 bereitet. Statt Sauce aux fines herbes rührt man 1 Weinglas voll saurer Sahne mit 1 Teelöffel voll Aleuronatmischung,

etwas Essig und Bouillon an die Butter, in der die Rouladen geschmort wurden, läßt diese Sauce $1/2$ Stunde lang kochen und begießt das Gericht damit beim Servieren.

19. Gedämpfte Kalbsleber.

Siehe Rezept Nr. 6, Abhandlung Wildbret: Gespickte Rehleber.

20. Braungedünsteter Kalbsrücken.

2 Pfund Fleisch vom Kalbsrücken (Grat) hackt man in 8—10 Stücke, zieht sie zuerst durch kaltes Wasser, dann, nachdem jedes Stückchen gesalzen und gepfeffert worden, durch eine Aleuronatmischung und backt das Fleisch in heißer Butter braun. In einer Kasserolle bringt man $1/2$ Liter Essig und $1/2$ Liter Suppe zum Sieden, legt das gebackene Fleisch hinein und kocht es so lange, bis sich das Mehl ablöst und das Fleisch weich ist. Auf einer heißen Platte arrangiert, seiht man diese Sauce durch ein Haarsieb über das Fleisch.

21. Gebratene Kalbszunge.

Die Kalbszunge wird mit dem Suppenfleisch weich gesotten, alsdann abgehäutet, in 2 Hälften

geteilt, gesalzen, gepfeffert und in zerschlagenem Ei und Aleuronatmischung umgewendet. In einer Omelettenpfanne erhitzt man $^1/_{10}$ Pfund Butter, schmort darin die Zunge goldgelb und stellt sie in einer zugedeckten Schüssel auf Dampf. In der Butter läßt man $^1/_2$ Teelöffel voll Aleuronatmischung gelb anlaufen, gibt einige Kapern, Zitronensaft und $^1/_8$ Ltr. Bouillon daran und seiht diese Sauce nach $^1/_4$ stündigem Kochen über die Kalbszunge.

22. Schweinebraten.

Das gut gewaschene Schweinefleisch wird gesalzen und gepfeffert, die Schwarte mit einem scharfen Messer in Streifen oder Quadrate zerschnitten, mit etwas Kümmel bestreut und in eine Bratpfanne gelegt, in die man 2—3 Zwiebel und ein wenig Bouillon gegeben. Unter fleißigem Begießen der Schwarte, die immer oben sein muß, brät man das Fleisch gar und gibt es zu Sauerkohl oder grünem Salat.

23. Gedämpfte Schweinsrippen.

In einer nicht zu großen, etwas tiefen Kasserole läßt man 2 Finger hoch halb Essig, halb Fleischbrühe mit Zwiebeln, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern siedend werden, gibt 2—3 gesalzene, abgeschwartete

Schweinsrippen hinein, deckt die Kasserolle zu und läßt die Flüssigkeit ganz eindämpfen. Während dessen rührt man 3—4 Eßlöffel voll saure Sahne mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung ab, gießt dies über die Rippen und schmort sie so lange, bis die Sahne gelb ist, gibt 1/4 Ltr. heißes Wasser daran und kocht das Fleisch darin weich. Beim Anrichten wird es mit der Sauce übergossen.

24. Gefüllte Schweinsbrust.

Von 2 Pfund Schweinsbrust löst man die Knochen aus, untergreift sie und befreit sie von allem anhaftenden Fett. Dieses wird 10 Minuten lang in siedendes Salzwasser gelegt und hierauf in feine Würfel geschnitten. 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter werden mit 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, 1/5 Pfund gewiegte Kalbsleber, ebensolche Zwiebel, Petersilie und Zitronenschalen, die Speckwürfel und 4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung nach und nach darunter gemengt, gesalzen und gepfeffert und in die ebenfalls gesalzene Brust gefüllt; diese näht man zu und brät sie unter fleißigem Begießen mit 1/10 Pfund Butter in 1 1/2 Stunden gar.

25. Saures Eisbein,

oder Keulenstück vom Schwein wird nach Rezept Nr. 6 Saure Kalbskeule, bereitet.

26. Gefülltes Eisbein.

Man hackt das Eisbein, an dem der ganze Fuß bleiben muß so hoch oben ab, daß es mit diesem ungefähr 3 Pfund wiegt und läßt so viel als möglich, vielleicht 3 Finger breit, die Schwarte noch vorstehen, damit man das Bein, wenn es gefüllt ist, gut zunähen kann. Der Knochen und das Fleisch werden ausgelöst, letzteres mit etwas Majoran, Petersilie, Knoblauch und Zwiebel gehackt, gesalzen und gepfeffert und wieder in die Schwarte gefüllt. Gut zugenäht, pökelt man das Eisbein 5—6 Tage lang (siehe Pökelzunge, Rezept Nr. 49), läßt es räuchern und kocht es wie Schinken. Man kann es auch in der Pökelbrühe gar kochen und warm oder kalt zu Tische geben.

27. Sauerbraten.

2 Pfund abgeschwartetes Schweinefleisch legt man 3—4 Tage unter Zugabe von Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt in Essig. Vor der Zu-

bereitung spickt man es mit geräuchertem Speck, belegt den Boden der Bratpfanne mit der abgezogenen, ebenfalls gebeizten Schwarte, gibt etwas Kümmel und Kapern dazu und brät das Fleisch alsdann unter Begießen mit 1 Weinglas voll saurer Sahne und entsprechend Bouillon gar.

28. Schweinefleisch in Weinkohl.

Weinkohl oder Sauerkohl kocht man tags vorher gar nach Rezept Nr. 16, Abteilung Gemüse. Den nächsten Tag salzt man 4—5 Schweinsrippen leicht ein, legt sie in die Kasserolle zum Kohl und kocht sie darin weich. Sie müssen öfters umgewendet werden; wenn die Brühe des Kohles zu sehr eingekocht ist, gibt man noch Bouillon nach.

29. Imitierter Lachsschinken.

Man löst das Filet dicht am Rückgrat ohne Knochen aus; es ist dies ein hellroter, langer Streifen, bei einem mittelgroßen Schwein ungefähr $^3/_4$ m lang. Dieses Stück reibt man mit 1 Messerspitze voll Salpeter und einer Hand voll Salz ein, legt es in einen steinernen Topf und begießt es 5—6 Tage lang täglich mit der sich bildenden Lake. Danach wird das Fleisch abgetrocknet, in Pergamentpapier gewickelt

und 6—8 Tage geräuchert. Man ißt es roh und hat es seiner hellroten Farbe wegen, Ähnlichkeit mit Lachsschinken.

30. Rindsbraten.

2 Pfund Ochsenfleisch bester Qualität übergießt man mit halb Essig, halb Rotwein (siehe erlaubte Getränke [Speisezettel bei J. F. Bergmann, Wiesbaden]) und zwar kochend, deckt es zu und läßt es 2—3 Tage lang stehen; man muß es jedoch täglich wenden.

Zum Braten spickt man das Fleisch, nachdem es gesalzen und gepfeffert wurde, belegt eine Bratpfanne mit Speck, legt es darauf und übergießt es mit 30 Gramm zerlassener Butter. Nach ungefähr 3/4 Stunden gibt man 1/4 Ltr. halb Bouillon, halb Beize darüber und dämpft den Braten unter fleißigem Begießen vollends gar.

31. Rostbraten.

Man lasse sich von einem altgeschlachteten Rinde fingersdicke Rostbeefscheiben schneiden, klopfe dieselben tüchtig, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und brate sie schnell auf beiden Seiten schön braun. Danach tue man Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblatt und Zitronenschalen, etwas Pilze, frische oder ge-

trocknete, und so viel kochendes Wasser hinzu, daß die Fleischscheiben knapp damit gleichstehen. Das Gericht wird zugedeckt und 2—2½ Stunden lang geschmort, wobei hin und wieder die Kasserolle geschüttelt wird. Zuletzt gebe man an die Sauce 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung, um dieselbe dicklich zu machen.

32. Englischer Braten.

1½ Pfund Schweinefleisch und ½ Pfund Rindfleisch, Zitronenschalen und Zwiebel hackt man fein, gibt 4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, Pfeffer, Salz und 3 ganze Eier dazu, verarbeitet alles zu einer Farce und formiert eine längliche Wecke, die man spickt; alsdann wird dieser Braten unter fleißigem Pinseln mit 1 Tassenkopf voll Bouillon 1 Stunde lang in einem gutgeheizten Ofen gebraten.

33. Gedämpftes Rindfleisch.

In einer Kasserolle läßt man $^1/_{10}$ Pfund Fett oder Butter heiß werden, gibt sowohl zerschnittenes Grünzeug als 2 große Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 12 Stück Kapern und ein paar Zitronenschalen hinein, legt 1 Pfund Ochsenfleisch darauf, bestreut es mit 3 Stück gewaschenen und geschnittenen Sardellen und dämpft es ½ Stunde.

Das Fleisch darf wegen der Zugabe von Sardellen vorerst nicht gesalzen werden, aber wenn es nötig ist, schmeckt man die Sauce vor dem Garkochen noch mit Salz ab. Während des Schmorens übergießt man das Fleisch mit einem Tassenkopf voll saurer Sahne und gibt nach und nach soviel heißes Wasser dazu, als man Sauce wünscht. 1/2 Stunde vor Tisch zerlegt man das Fleisch und kocht es noch weich.

34. Beefsteak.

Man schneidet von 1 Pfund rohem Lendenfleisch zwei dicke Stücke, klopft sie mit dem Messerrücken, salzt und pfeffert sie. In eine Omelettepfanne gibt man 1/10 Pfund Butter oder Fett, läßt darin eine Hand voll fein geschnittener Zwiebel gelb werden, bratet die Beefsteaks auf beiden Seiten braun darin, staubt sie mit 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung, gießt ganz wenig leichte Bouillon daran und gibt sie nach einer Kochzeit von 10 Minuten auf heißer Platte zu Tisch. Man reicht gebackene Eier dazu.

35. Beefsteak im Dampf gekocht.

Von der Bodengröße der für 1 Person berechneten Nickelbeefmaschine schneidet man ein fast 2 Finger dickes Stück Lendenfleisch, ungefähr 1/2 Pfund, klopft,

salzt und pfeffert es und träufelt auf beiden Seiten Zitronensaft darauf. In der Maschine läßt man 2 Eßlöffel voll zerlassener Butter oder Fett heiß werden, bräunt 2 fein geschnittene Zwiebeln darin und gießt 3 Eßlöffel voll Bouillon daran. 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man das Beefsteak hinein und läßt es, ohne nachzusehen, fest zugedeckt im Dampf gar kochen. Da Nickelmaschinen nur auf heißer Ofenplatte stehen dürfen, kann man auch im Zimmerofen dieses Beefsteak bereiten.

36. Boeuf à la mode.

1 Pfund nicht zu fettes Ochsenfleisch legt man 3—4 Tage in halb Wasser, halb Essig, nebst Salz, 2 Pfefferkörnern, klein geschnittenem Grünzeug und 2 Zwiebeln. Man vermeide hier die Zugabe von Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und Zitronenscheibe, weil diese drei Gewürze eine braune Sauce von Aleuronatmischung bitter machen. Am Gebrauchstage läßt man in einer Kasserolle 1/10 Pfund Butter oder Fett heiß werden, röstet darin 3—4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, rührt diese Mehlschwitze mit Beize und, damit die Sauce nicht zu sauer wird, mit Bouillon ab und läßt das Fleisch darin 1 1/2—2 Stunden kochen.

37. Ungarischer Hase.

Ein Stück Rindsfilet von der Länge und Stärke eines Hasenrückens häutet man ab und beizt es 2—3 Tage wie Wildbret ein. Vor Gebrauch wird es gesalzen, gepfeffert und mit frischem oder geräucherten Speck dicht gespickt, wobei zu beachten ist, daß es die Form des Hasenrückens behält, was man durch Umwickeln mit feinem Bindfaden bezwecken kann. Wenn der Boden der Bratpfanne mit Speck belegt ist, gibt man das Fleisch nebst ein paar Zwiebeln hinein und brät es unter fleißigem Begießen mit Bouillon 2 Stunden lang im mäßig geheizten Ofen.

38. Saft- oder Lendenbraten.

Wenn das Fleisch — 1 Pfund Lende — abgehäutet, gesalzen und gepfeffert ist, gibt man es mit etwas Grünzeug, Zwiebel und 1/10 Pfund Butter in die Bratpfanne und gießt 1/4 Ltr. Mischung von Suppe, Essig und Wein dazu. Sobald der Braten diese Flüssigkeit in sich aufgenommen hat, läßt man ihn Farbe annehmen, staubt ihn alsdann mit 1 schwachen Eßlöffel voll Aleuronatmischung und gießt nach und nach abermals 1/4 Ltr. halb Wasser, halb Wein nach, in welcher Sauce nun das Fleisch gar kocht. Bratezeit 1 1/2 Stunden.

39. Grilliertes Rindfleisch.

Mundgerechte rohe Fleischstücke werden erst in Ei, dann in Aleuronatmischung, welche etwas gesalzen wurde, umgekehrt und in heißer Butter braun gebraten, auf heißer Schüssel mit Champignon- oder Trüffelsauce (siehe Saucen) übergossen und mit geschmorten Stachys garniert. (Siehe Gemüse.)

40. Elefanten- oder Rindfleischwurst.

Je 1/2 Pfund fein gehacktes Ochsen- und Schweinefleisch mengt man mit 4 Eßlöffeln voll Aleuronatmischung, 2 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer, Petersilie und 2—3 in Butter gerösteten, gehackten Zwiebeln gut durcheinander, knetet alles mit 1 Tasse Milch zu einem glatten Teig und gibt ihm die Form einer Wurst; nun kehrt man sie in Aleuronatmischung um und brät die Wurst 1 Stunde lang in der Bratpfanne, unter Zugabe von etwas Butter, Essig, Zwiebeln und 1 Weinglas voll saurer Sahne auf beiden Seiten braun.

41. Rindfleisch-Ragout.

Gekochtes Rindfleisch wird in zierliche Scheiben geschnitten, in übriger Bratensauce, oder einer solchen

aus Consommé, die man mit Zitronensaft abschmeckte, heiß gemacht, einige gedünstete Pilze, Kapern und Perlzwiebel damit $^1/_2$ Stunde lang gekocht und dann mit in Butter gerösteten Aleuronat-Weißbrotschnitten und halben, harten Eiern verziert; auch gekochte Stachys oder Schwarzwurzeln und Spargel kann man hierzu verwenden.

42. Hammelkeule.

Der Knochen der Keule wird, ohne diese zu verletzen oder zu öffnen, vorsichtig ausgelöst; das Fleisch häutet man ab, befreit es von allen, auch den kleinsten Fetteilen und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. So vorbereitet, legt man die Keule in einen steinernen Topf und übergießt sie mit soviel Beize und dem üblichen Gewürz, daß die Flüssigkeit darüber steht. Zum Gebrauch wird sie ebenso gespickt und behandelt, wie Rehkeule (siehe Rezept Nr. 1, Wildbret). Recht schmackhaft und kaum von Rehfleisch zu unterscheiden, ist Hammelfleisch, wenn man es, nach Verwendung des Rehbratens in dieselbe Beize legt und dort einige Tage läßt, es bekommt dadurch feinen Wildgeschmack.

43. Hammel- und Lammskoteletten

werden wie Kalbsrippen nach Rezept Nr. 4 bereitet.

44. Milzwurst.

Eine große Kalbsmilz wird mit einem vorne abgerundeten Messer derart untergriffen, daß sie an einem Ende nicht geöffnet wird, sondern gewendet, also die glatte Seite nach innen, als Wurstdarm benützt werden kann. Als Füllsel schneidet man ein Kalbsbries, 1/5 Pfund mageres Schweinefleisch und 1/5 Pfund Kalbfleisch in dünne lange Streifen, ordnet sie abwechselungsweise auf ein Stück Netzhaut, das der Länge der Milz entsprechend, jedoch 3mal so weit sein muß, streut Salz und Pfeffer darüber, sowie gewiegte Petersilie, Majoran und 2 Zwiebel, wickelt das Netz zusammen, schiebt diese Fülle in den Milzdarm, bindet ihn oben zu und siedet die Wurst 1 1/2 Stunden im Suppentopf. In Scheiben geschnitten, ist sie als Beilage zu Gemüse oder Aleuronat-Schwarzbrotsuppe, sowie als selbständige Speise mit grünem Salat vorzüglich.

45. Fleischpudding.

Dieser wird von Suppenfleisch unter Beigabe eines kleinen, gut gewaschenen und nach sorgfältiger Reinigung entgräteten und feingewiegten Herings nach Rezept Nr. 8, Wildbret, Pudding von Rehfleisch, bereitet.

46. Fleischsalat.

Hierzu kann man Bratenreste aller Art, selbstverständlich auch von Geflügel verwenden. 1 Pfund mundgerecht geschnittene Fleischstückchen ordnet man auf dem Boden einer flachen, großen Salatschüssel in Sternform, füllt die Zwischenräume mit nachfolgenden Ingredienzen geschmackvoll aus: kleine Stückchen gekochtes Kalbsbries, 2—3 Champignons, Kopfsalatherzchen, Eierräder, halbierte und gerollte Salzsardellen oder Ölsardinen, hartgesottenes, gewiegtes Eigelb und Eiweiß und übergießt das Ganze mit Mayonnaise, siehe Rezept Nr. 6, Abteilung Saucen.

47. Muschelragout.

1 blanchiertes, abgehäutetes Kalbsbries wird mit 2 Stück gut gewässerten und gereinigten Salzsardellen und 6—8 Kapern fein gewiegt. In einer kleinen Kasserolle läßt man 4 Eßlöffel voll zerlassener Butter heiß werden, macht von 1 Eßlöffel voll Alenronatmischung eine Mehlschwitze, rührt das Gewiegte darunter, gießt nach 10 Minuten soviel beste Bouillon daran, daß es ein dickes Haschee wird und läßt es noch 1/4 Stunde lang kochen. 10 Minuten vor dem Anrichten füllt man die Speisemuscheln mit dem

Ragout, legt obenauf ein kleines Stückchen Butter und stellt die Muscheln einige Minuten auf einem Kuchenblech in das Bratrohr.

48. Muschelragout mit Krebsfleisch.

Wird nach Rezept Nr. 47 bereitet mit dem Unterschied, daß zur Zubereitung Krebsbutter verwendet und das Ragout in den Muscheln mit Krebsfleisch garniert wird.

49. Pökelzunge.

Eine Ochsenzunge wird sauber gewaschen und mit 5 Pfg. Salpeter abgerieben. Unterdessen setzt man 2 Liter reines Wasser über Feuer, löst in demselben 1 Pfund Kochsalz auf, gibt 2 Pfefferkörner dazu und läßt es gut heiß werden.

Die Zunge legt man in einen steinernen Topf, streut einige Zwiebeln, Zitronenmark, Lorbeerblatt und 10—12 Wacholderbeeren darüber und übergießt sie mit dem wieder erkalteten Salzwasser, in welchem sie 10—12 Tage lang mit einem reinen Brettchen und Stein beschwert und täglich umgewendet werden müssen. Nach oben genannter Zeit kocht man die Zunge in dieser Lake mit all dem Gewürz 3 Stunden lang, zieht, so lange sie noch warm ist, die Haut ab und gibt sie entweder warm oder kalt zu Tisch.

50. Gebratene Rindszunge.

Die Zunge wird fast weich gesotten, also ungefähr 2 Stunden lang, dann abgehäutet und in feine Scheiben geschnitten. In einer Bratpfanne macht man $^1/_4$ Liter Essig und $^1/_4$ Liter Bouillon siedend, legt die Zungenscheiben der Reihe nach hinein und dünstet sie im Bratrohr unter allmählicher Zugabe von $^1/_4$ Liter saurer Sahne, noch 1 Stunde lang. Sie wird auf tiefer Platte serviert und die Sauce darüber geseiht.

51. Fleischomelette.

Nach Rezept Nr. 8 siehe Bäckereien und Mehlspeisen wird eine Omelette gebacken und mit folgender Farce bestrichen, alsdann zusammengerollt und heiß serviert.

$^1/_5$ Pfund Fleischreste wiegt man mit Zitronenschalen, 1 Zwiebel und Petersilie fein, dünstet es in einer leichten Schwitze von Butter und Aleuronatmischung und gibt etwas Zitronensaft und soviel Bouillon dazu, daß es ein dickflüssiger Brei ist. $^1/_4$ Stunde Kochzeit.

52. Haschee mit Spiegelei.

Von $^1/_2$ Pfund Fleischresten wird unter Zugabe von 1 Weinglas voll Weißwein ein Haschee nach

Rezept Nr. 51 gekocht und auf einem heißen Teller rings um ein gebackenes Ei arrangiert. Man verziert es auf der Oberfläche mit Stückchen von gesottenem Hirn oder Bries.

53. Kaltes Fleisch mit Gelee.

Sehr schmackhaft ist hierzu kaltes Huhn oder Reste von Gänsebraten. In einer kuppelförmigen Glas- oder Porzellanschale läßt man 2 Finger hoch reine Kalbsfußgallerte fest werden, belegt sie ringsum mit Gurkenscheiben und solchen von harten Eiern, deckt die Mitte reichlich mit flachgeschnittenen Fleischresten, gibt wieder Gallerte darüber, läßt sie abermals fest werden und fährt so fort bis die Form voll ist. Nach vollständigem Erstarren wird das Gelee gestürzt und kann man den Rand der Platte nach Belieben garnieren.

54. Fleischkarbonaden.

1 Pfund gesottenes Ochsenfleisch wiegt man mit 1 Zwiebel, Zitronenschalen und Petersilie fein; in einer Schüssel rührt man 2 ganze Eier schaumig, gibt 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung und das Gewiegte darunter, feuchtet es mit 3 Eßlöffeln voll Milch an und formt 8 Karbonaden daraus, nachdem die Farce gesalzen und gepfeffert ist. In einer Eier-

pfanne mit 8 Rundungen macht man in jeder derselben 2 Eßlöffel voll Butter heiß, gibt die Karbonaden hinein und backt sie auf beiden Seiten braun.

55. Ochsenmaulsalat.

Eine billige und sehr nahrhafte Speise bilden Ochsenmaul und Ochsenfuß, welche in Salzwasser weich gesotten werden müssen. Man entfernt dann alle haarigen Hautstellen und Knorpeln, schneidet mit scharfem Messer feine zierliche Scheiben und mischt sie in einer Schüssel mit Provencer-Öl und gutem Essig, Pfeffer und Salz recht tüchtig durcheinander. Man läßt den Salat eine Stunde lang stehen und richtet ihn nun erst in die zum Anrichten bestimmte Schüssel, belegt die Oberfläche mit Zwiebelscheiben und garniert den Rand mit hartgesottenen Eierstückchen.

56. Garniertes, kaltes Fleisch.

Recht saftiges, gesottenes, kaltes Ochsenfleisch, welches mit einem Fettrande umgeben sein soll, auch kalter Braten oder Geflügel, wird auf dem Boden einer nicht zu kleinen Platte geordnet und mit solchen kalten Beilagen verziert, welche in den unter Gemüse erlaubten Speisen (siehe 365 Speisezettel, Verlag bei J. F. Bergmann, Wiesbaden) genannt sind.

Hierzu gehören Spargel, Schwarzwurzeln, Stachys, Brunnenkresse ꝛc. Als Salat angemacht, ordnet man derartige Gemüse in kleine Häufchen rings um das Fleisch, wechselt mit Salatherzchen, Scheiben von Rotrüben und Eiern ab, so daß das Ganze ein farbenreiches, appetitreizendes Gericht bildet.

57. Hirnpasteten.

Ein gut gewässertes und abgehäutetes Kalbshirn wird mit ein paar Zitronenschalen und Petersilie fein gewiegt. 2 ganze Eier rührt man mit 3 Eßlöffeln voll Aleuronatmischung ab, gibt das gewiegte Hirn darunter und bereitet es weiters nach Rezept Nr. 54.

58. Bayerisches Bichelsteinerfleisch.

Nachfolgende Zubereitung weicht von jener des echt bayerischen Bichelsteinerfleisches nur in der Art ab, daß man statt der den Zuckerkranken und Fettleibigen verbotenen Kartoffeln, Pilze oder Stachys verwendet. Es gehört eine von Weißblech gefertigte Bichelsteinermaschine dazu, die mittels eines seitwärts angebrachten Griffes gewendet werden kann.

500 g frische, abgehäutete Rindslende wird in Würfel geschnitten; 10—12 Steinpilze oder Champignons reinigt man und schneidet sie in Scheiben,

ebenso 2 große Zwiebel und 100 g frisches Ochsenmark. 3 Eßlöffel voll zarteste Petersilie, fein gewiegt, mengt man mit 1 Eßlöffel voll ebensolchen Selleriekrautes. Den Boden der Maschine belegt man mit Markscheiben, gibt eine Lage Fleisch darauf, das man salzt und pfeffert und mit einem Teil des gewiegten Grünzeuges bestreut, alsdann kommt eine Lage Pilze oder Stachys, die jedoch ebenfalls ungekocht sein müssen, und deckt wieder mit Markscheiben. In dieser Reihenfolge wiederholt man die Schichten und schließt mit Mark ab.

Auf dem beigegebenen Rechaud wird das Gericht 1/2 Stunde lang gekocht, nach 1/4 Stunde jedoch wendet man die Maschine, damit die Speise gleichmäßig fertig wird.

59. Huhn am Spieß gebraten.

Wenn das Huhn rein geputzt, gesalzen und gepfeffert ist, legt man es innen mit einem Stück Butter und Petersilie aus und bringt es an den Spieß einer Spießmaschine (zu haben im Schüsselbazar, München) recht vorsichtig und dreht es langsam unter fleißigem Begießen, damit das Huhn kein Brandmal bekommt. Es muß sehr heiß serviert werden.

60. Gebratenes Huhn.

Vorbereitet wie das Spießhuhn, gibt man es in eine Bratpfanne, in der 1/10 Pfund Butter in 1/8 Liter Bouillon erhitzt wurde und bratet es unter fleißigem Begießen und Streichen mit Butter schön hellbraun. 1 Stunde Bratezeit.

61. Eingemachtes Huhn.

Man zerlegt 1 Huhn in 8 Teile, wässert es aus und schmort es 1/4 Stunde in 1/5 Pfd. heißer Butter; alsdann staubt man 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung daran, gibt etwas feingehackte Petersilie und ein paar Zitronenschalen dazu, gießt nach 5—6 Minuten 1 Weinglas voll Weißwein, sowie gute Bouillon zu einer nicht zu dünnen Sauce daran, und läßt das Huhn, nachdem es mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt ist, 1 Stunde lang kochen.

62. Huhn in Blut gedünstet.

In einem Tiegel bringt man 1/2 Liter Bouillon, 1/4 Liter Wasser und 1/4 Liter Essig unter Beigabe von Pfeffer, Salz, Zwiebel, Petersilie und Lorbeerblatt zum Sieden, gibt ein in 8 Teile zerlegtes Huhn

hinein und kocht es halb weich. Während dessen rührt man 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung mit dem beim Abstechen des Huhnes gewonnenen Blute und 1 Eßlöffel voll Essig zu einem dicken Brei, rührt diesen langsam an die kochende Hühnersauce und dünstet das Huhn darin weich.

63. Huhn auf Bichelsteiner Art.

Von einem jungen Huhn wird das Fleisch mit scharfem Messer abgelöst und nach Rezept Nr. 58 behandelt.

64. Hühnerhaschee.

Ein altes, weich gekochtes Huhn, befreit man von Knochen und Haut und wiegt es fein mit Petersilie. In 1/10 Pfd. heißer Butter dünstet man das Gewiegte, ohne es zu bräunen, staubt 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung daran, gibt den Saft 1/2 Zitrone und 1/4 Liter Bouillon dazu und läßt es noch 1/2 Stunde lang kochen.

65. Gefüllte Taube.

2 Eßlöffel voll zerlassener Butter werden mit 1 ganzen Ei gut abgerührt, das mit Petersilie und Zitronenschalen gewiegte Herz, sowie Leber und Magen

der Taube daruntergegeben, ebenso 1 abgerindetes, in Milch geweichtes und gut ausgedrücktes Aleuronat-weißbrot, gesalzen und gepfeffert und in die vom Halse aus untergriffene Brusthaut der Taube gefüllt. Nachdem der Hals zugebunden wurde, legt man die Taube 10 Minuten in den Suppentopf und läßt sie langsam kochen. Nun erst wird sie zum Braten vorgerichtet, gesalzen, gepfeffert, innen mit Butter belegt und mit reichlich solcher, in der Bratpfanne unter fleißigem Begießen braun gebraten.

66. Gedämpfte alte Taube.

Siehe Rezept Nr. 18, Wildbret.

67. Taube in Mayonnaise.

Eine junge, gebratene, jedoch ungefüllte Taube wird zerlegt, in eine tiefe Glas- oder Porzellanschale geordnet und mit Mayonnaise (Nr. 6, Saucen) übergossen. Man stellt die Schale bis zum Gebrauch auf Eis.

68. Gebratener Indian.

Man bereitet den Indian wie jedes andere Geflügel vor; auf den Boden der Bratpfanne gibt man 1/5 Pfund Butter, erhitzt diese mit 1/4 Liter Bouillon

und legt den Indian gesalzen, gepfeffert und innen reichlich mit Butter und Petersilie belegt, vorerst auf die Brust hinein. Sobald er auf dem Rücken Farbe hat, wendet man ihn um, läßt ihn unter fleißigem Begießen auch auf der Brust bräunen, bedeckt dieselbe jedoch bis zum Garwerden alsdann mit einer großen Speckscheibe, damit sie nicht trocken wird. Bratezeit 2½—3 Stunden.

69. Ragout von Indianresten.

In einer gelben Mehlschwitze von $^1/_{10}$ Pfund Butter und 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, gibt man die zerkleinerten Reste des Indianbratens hinein, bestreut sie mit Petersilie, Zwiebeln und einigen gedämpften Pilzen, gibt ein Weinglas voll Rot- oder Weißwein daran, sowie ¼ Liter Bouillon auf ½ Pfund Fleischreste und läßt das Ragout ½ Stunde lang kochen.

70. Gänsebraten.

Die gut gewässerte Gans salzt und pfeffert man 2 Stunden vor Gebrauch, legt das vorhandene rohe Gänsefett auf den Boden der Bratpfanne und die Gans mit der Brust darauf. Nach ungefähr 1stündigem braten, legt man sie auf ein Brett, gießt das ausgebratene Fett in eine Schüssel, gibt nun

¼ Liter Bouillon in die Bratpfanne, legt die Gans mit dem Rücken darauf und bratet sie unter fleißigem Begießen noch 1—1½ Stunden lang. Kurz vor dem Zerlegen gießt man über das Brustfleisch 1 Weinglas voll kaltes Wasser und schiebt die Bratpfanne noch auf 5 Minuten in das Rohr. Durch dieses Verfahren wird die Haut knusperig, was den Geschmack des Bratens bedeutend erhöht.

71. Gänseklein.

Kragen, Flügel, Herz, Magen und Leber zerlegt man in kleine Stücke und übergießt sie in einer Terrine mit ¼ Liter Essig und ¾ Liter Wasser unter Zugabe von Salz, Zwiebel und ein paar Zitronenschalen. In dieser Beize kann man das Gänseklein 2—3 Tage an einem kühlen Orte stehen lassen; am Gebrauchstage kocht man es darin weich und nachdem man in einer kleinen Kasserolle in 1 Eßlöffel voll warmen Fettes 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung mit heißem Wasser zu einem Teig gerührt und diesen an das Ragout gegeben, läßt man es noch ½ Stunde lang langsam kochen.

72. Gänseleberwurst.

Leber und Herz einer Gans werden abgehäutet, mit 1—2 Zwiebel, etwas Majoran und 1 Zahn

Knoblauch fein gewiegt, gesalzen und gepfeffert und 150 g recht fettes, fein gewiegtes Schweinefleisch, sowie 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung tüchtig damit vermengt. Die Haut des Gänsehalses streift man vorsichtig ab, näht sie unten zu, füllt die Farce hinein und bindet die Wurst nun oben ebenfalls fest zu, legt sie in siedendes Wasser, das man zurückzieht und läßt sie darin $1^1/_2$ Stunden langsam garkochen. Erkaltet gibt sie vorzüglichen Aufschnitt.

73. Gänseleber im Dampf.

In der Beefmaschine röstet man $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung in 2 Eßlöffel voll Gänsefett gelb; gibt 3 Eßlöffel voll Bouillon, 1 Eßlöffel voll Essig und 2—3 gehackte Zwiebel daran und läßt die abgehäutete, gesalzene und gepfefferte Gansleber, die noch mit staubfein gewiegten Zitronenschalen bestreut wurde, fest zugedeckt in der Maschine auf heißer Platte 10 Minuten dämpfen.

74. Gänseblutwurst.

Wenn die Gans geschlachtet wird, fängt man das Blut auf und verrührt es, bis es kühl ist. Man kocht 250 Gramm fettes Schweinefleisch, gießt die Brühe davon über 6 Stück altgebackene, abgerindete, in Würfel geschnittene Aleuronat-Weißbrote, mischt

das Fleisch mit dem Blute darunter, gibt reichlich Pfeffer und Salz und etwas gestoßene Nelken nebst ein wenig Majoran dazu, stellt 1/10 Pfund Fett aufs Feuer, bratet obige Masse darin nebst 1 Zwiebel, und zwar solange, bis das Blut die rote Farbe verloren hat und füllt sie in einen großen Wurstdarm. Diese Wurst hält sich mehrere Tage und ist vorzüglich zu Sauerkohl; sie kann auch 2—3 Tage lang geräuchert werden.

75. Gebratene Ente.

Man bratet eine Ente im Zeitraume von 1—1 1/2 Stunden genau wie eine Gans, nach Rezept Nr. 70.

76. Zahme Ente auf Wildart.

Siehe Rezept Nr. 25, Wildbret.

77. Entenragout.

Siehe: Gänseklein, Rezept Nr. 71.

78. Ragout mit Krebssauce.

Auf 1 geputzte Taube, welche man in 4 Teile geschnitten, nimmt man 1/5 Pfund Kalbfleisch und ein kleines Kalbsbries, mengt dies, klein geschnitten,

unter die Taube, salzt das Ganze und dünstet es in 1/10 Pfund Butter weich, unter Zugabe von Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen. Unterdessen kocht man 4 Stück Krebse in Salzwasser, löst das Fleisch aus und legt es einstweilen zurück; der gereinigte Körper wird samt den Schalen gestoßen, in 40 Gramm heißer Butter geröstet und mit 1/4 Liter Bouillon 1 Stunde lang gekocht. Beim Anrichten legt man in Fleisch- und Briesstückchen, sowie die Taube in eine tiefe Schüssel, seiht die Krebsbrühe durch ein Haarsieb an die Taubensauce und frikassiert alles über 1 Eidotter. Man gießt die Sauce über das Ragout und serviert recht heiß. Nach Geschmack kann man von 1/2 Zitrone den Saft darüber träufeln und den Rand der Schüssel mit dem Krebsfleisch, gesottenem Spargel und Karfiol garnieren.

79. Italienische Wurst.

Je 1/2 Pfund fein gehacktes, rohes Kalbs- und Schweinefleisch und je 1/2 Pfund solches in Würfel geschnitten, werden mit 3 Stück abgerindeten, in Milch oder Essig — nach Geschmack — geweichten und feä ausgedrückten Aleuronat-Weißbrötchen gut vermengt. 3—4 Stück gewaschene und gereinigte Sardellen, 1 Zwiebel und ein paar Zitronenschalen werden fein gewiegt und nebst Pfeffer und Salz

sowie 2 ganzen Eiern obiger Masse beigemengt. Man füllt sie nun in einen entsprechend großen Darm und läßt sie in kochendem Wasser, das die Wurst reichlich bedecken muß, 1 Stunde lang langsam ziehen. Man muß sie in diesem Wasser alsdann erkalten lassen und kann sie 8—10 Tage aufheben.

80. Gebackenes Hirn.

Gut gewässertes und abgehäutetes Kalbshirn hängt man 8—10 Minuten lang in einem Suppensieb in siedende Bouillon, gießt rasch kaltes Wasser darüber und läßt es gut abtropfen. Nun wird es gesalzen, gepfeffert, in zerschlagenem Ei und Aleuronatmischung umgewendet und in reichlich heißer Butter auf beiden Seiten goldgelb gebacken. Auf heißem Teller serviert, umgibt man es mit frischer Petersilie und belegt es mit einer Zitronenschnitte.

81. Eierbrötchen.

Von 2—3 Aleuronat-Weißbrötchen schneidet man nicht zu dünne Scheiben und backt sie in heißer Butter gelb. 2 hartgesottene Eier werden mit 2 gewaschenen und gereinigten Salzsardellen fein gewiegt, die Brötchen damit belegt und etwas Salz, sowie fein geschnittener Schnittlauch darauf gestreut.

82. Ochsenmarkschnitten.

Hierzu werden die Brötchenscheiben nur geröstet (gebäht); 6 Eßlöffel voll heißes Mark verarbeitet man mit Salz, Pfeffer und 2 hartgesottenen Eidottern zu einem Brei, bestreicht die Schnitten damit, beträufelt sie mit Zitronensaft und serviert sie. Sowohl Schnitten als Markbrei müssen sehr heiß verwendet werden.

83. Schinken in Burgunder.

2—3 recht große fingerdicke Schinkenscheiben legt man über Nacht in Burgunder. 1 Stunde vor Gebrauch dünstet man 15 Minuten lang 5—6 Eßlöffel voll feingehackte Trüffeln, oder andere bessere Pilze in heißer Butter, löscht sie mit soviel guter Bouillon ab, daß sich die Masse auf die Schinkenscheiben streichen läßt, rollt diese zusammen, wickelt sie in ein Stückchen Kalbsnetz und bindet sie sowohl oben als unten und in der Mitte gut zu. In dieser Form kocht man den Schinken in leichter Fleischbrühe 30 Minuten, läßt ihn in dieser Brühe auskühlen, nimmt die Schinkenrollen aus dem Netze, fängt die darin befindliche Flüssigkeit auf und verrührt mit dieser und etwas Suppe 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung, gießt sie über den Schinken und stellt das Ganze noch 10 Minuten in das gutgeheizte Bratrohr.

84. Appetitbrötchen.

2 Aleuronat-Weißbrötchen teilt man in gut messerrückendicke Scheiben, wendet sie in einem mit Milch abgerührten Ei auf beiden Seiten um, backt sie in heißer Butter goldgelb und stellt sie warm. Überreste von zahmen oder wildem Geflügel hackt man mit eingemachten oder frisch gekochten Pilzen, sowie einem kleinen Stück weich gekochter Kalbsmilch fein, dünstet sie in etwas heißer Butter oder Krebsbutter, gibt auf ungefähr 6—8 Eßlöffel voll Haschee den Saft 1/2 Zitrone und 3 Eßlöffel voll Rotwein dazu nebst Salz und Pfeffer und bestreicht damit nach kurzem Aufkochen die Weißbrotschnitten. Sie werden sofort heiß serviert.

85. Käsebrötchen.

Von Aleuronat-Weißbrot (nach Geschmack kann auch Schwarzbrot genommen werden) bestreicht man Scheiben mit frischer Butter, bestreut diese gleichmäßig mit feingeriebenem Schweizer- oder Emmenthalerkäse, sowie etwas Salz und Pfeffer.

86. Rührei in Krebsbutter.

4 frische, große Eier werden mit 1 Eßlöffel voll Milch und 1/2 Kaffeelöffel voll Salz gut gequirlt;

währenddessen macht man in einer Omelettenpfanne 3 Eßlöffel voll zerlassener Krebsbutter heiß, gibt die Eier hinein und rührt mit einer Gabel fortwährend um, bis die Eier gar, jedoch noch locker sind. Sie müssen rasch serviert werden.

87. Eierspeise aux fines herbes.

(Kräuterrührei.)

Genau nach Rezept Nr. 86, nur gibt man den Eiern 2 Eßlöffel fein gewiegter Kerbelkräuter bei und bereitet die Speise mit gewöhnlicher Butter.

V.

Wildbret.

1. Rehkeule und Rehrücken.

Man salzt und pfeffert das gebeizte Fleisch und spickt es reichlich mit frischem Speck. Der Boden der Bratpfanne wird mit Speckscheiben und 2—3 handgroßen Stückchen fetten Schweinefleisches belegt, mit reichlich Gewürz aus der Beize bestreut, das Rehfleisch darauf gegeben und wieder mit 2—3 Schweinefleischstückchen gedeckt. Man bratet nun in gut geheiztem Ofen das Fleisch unter fleißigem Begießen, gibt nach 1 Stunde Bratezeit 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung auf den Boden der Bratpfanne, legt die oberen Stücke Schweinefleisch seitwärts, damit der Braten Farbe bekommt und gießt nach und nach 1/4 Liter saure Sahne darüber. Sobald die Sauce hellbraun ist, gibt man Bouillon dazu und zwar immer über das Fleisch, damit es recht saftig bleibt. In 2 Stunden ist ein Rehrücken, in 3 Stunden die Keule gar gebraten. Die Sauce wird sorgfältig geseiht und entfettet in heißer Saucière zu Tische gebracht.

2. Rehragout.

Hals, Rippenstück, Lunge und Herz des Rehes zerlegt man in kleine Teile und beizt sie bis zum Gebrauch ein. Alsdann gibt man in eine Kasserolle auf 2 Pfund Fleisch $^1/_5$ Pfund Butter oder Fett, läßt letzteres sehr heiß werden, macht mit 4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung eine braune Mehlschwitze, die mit $^1/_4$ Liter Beize, wenn beliebt $^1/_4$ Liter Rotwein und genügend Bouillon abgelöscht wird; auch Beizegewürz mengt man darunter. Diese Sauce muß $1^1/_2$—2 Stunden, je nach dem Alter des Rehes, kochen.

3. Rehpastete I.

Von einem frisch geschossenen Reh wässert man Leber, Herz und Milz 1 Tag lang, wobei das Wasser öfter gewechselt werden muß; hierauf wird alles sorgfältig von Haut und Fasern befreit und mit 1 großen Zwiebel, 1 Zahn Knoblauch, einigen Zitronenschalen und etwas Petersilie fein gewiegt. Vom Fleischer läßt man sich 3 Pfund abgeschwartetes fettes Schweinefleisch fein hacken und vermengt es nebst 6 Eßlöffeln voll Aleuronatmischung, genügend Salz und Pfeffer mit der gewiegten Masse so lange bis alles gleichfarbig ist. Man füllt damit eine

nicht zu große, mit kaltem Wasser ausgespülte Bratpfanne, streicht die Masse mit der nassen Hand oben glatt und backt sie im Rohre so lange, bis sie sich gut stürzen läßt. Wenn sich Fett ausbratet, so wird es fleißig abgegossen. Diese Speise ist warm sehr gut, kalt jedoch ein vorzüglicher Aufschnitt, der sich mehrere Tage hält.

4. Rehpastete II.

Eine frische, ungebeizte Rehschulter wird mit einigen Stückchen Butter und Gewürz $^1/_2$ Stunde lang gebraten. Hierauf schabt man alles Fleisch von den Knochen und hackt es mit $^1/_2$ Pfund rohem, abgehäuteten, sehr fetten Schweinefleisch fein zusammen, gibt es in eine Kasserolle von tadellosem Email, begießt es mit 1 Ltr. Weißwein und läßt es $2^1/_2$—3 Stunden lang stark kochen. Alsdann treibt man die Masse durch die Pastetenmaschine, in Ermangelung einer solchen durch ein Haarsieb, und streicht diese Farce in eine tiefe Glasschale recht fest und glatt hinein. Nach Geschmack kann man klein geschnittene Trüffeln oder Champignons beimengen. Den nächsten Tag stürzt man die Pastete und gibt sie zu Tee oder Wein.

5. Saure Rehleber.

Die abgehäutete Leber wird 1 Stunde vor dem Gebrauch in feine, nicht zu kleine Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, gesalzen, gepfeffert, der Saft 1/2 Zitrone und 1 Glas Rotwein dazugegeben. In einer Kasserolle schwitzt man in 1/10 Pfund Butter oder Schweinefett 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung gelb, verdünnt mit 3/8 Liter guter Bouillon, gibt 3 fein gehackte Zwiebeln, 4—5 ebensolche frische oder eingemachte Pilze und 3 Eßlöffel voll Essig dazu und läßt diese Sauce 1 Stunde lang kochen; 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man die Leber hinein, rührt alles gut durcheinander, deckt sie zu und dünstet sie gar.

6. Gespickte Rehleber.

Eine frische Rehleber wird einige Stunden gewässert, abgehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit feinen Speckstreifen reichlich gespickt. In einer Kasserolle macht man 1/10 Pfund Butter oder Schweinefett heiß, läßt darin 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung nebst 2—3 feingeschnittenen Zwiebeln gelb werden, gießt 1 Weinglas voll Rotwein und 1/2 Weinglas voll Essig dazu nebst 1/4 Liter Bouillon

und läßt diese Sauce ½ Stunde langsam kochen. Alsdann gibt man die Leber hinein, deckt sie zu und dämpft sie ungefähr 15—20 Minuten; bevor man sie genießt, mache man mit einem scharfen Messer in der Mitte einen tiefen Schnitt, um zu sehen, ob sie noch blutig ist, worauf man in diesem Falle dieselbe noch gar kocht, ohne sie hart werden zu lassen. Die Leber wird in einer tiefen, heißen Schüssel serviert, mit der Sauce übergossen, der Saft ½ Zitrone darüber geträufelt und mit den fein gewiegten Schalen derselben besät.

7. Rehfleischsülze.

Der Boden einer Schüssel wird mit Scheiben von harten Eiern, Streifen von süßen Gurkenschnitzen (siehe Eingesottenes) und reichlich in zierliche Stückchen geschnittenem, kaltem Rehbraten belegt. Vorsichtig, damit nichts durcheinander kommt, gießt man einige Eßlöffel voll recht klaren Aspiks darüber und läßt es auf Eis fest werden. Nun belegt man das Fleisch mit Verschiedenem, wozu man Ölsardinen, eingemachte Nüsse, Essiggurken, Eier und Rotrüben nach Geschmack ordnet, belegt dies wieder reichlich mit Rehfleisch und gießt 2 Finger hoch Aspik darüber, läßt es sehr fest werden und stürzt es auf eine entsprechende Platte.

8. Pudding von Rehfleischresten.

100 Gramm frische Butter werden mit 3 Eigelb schaumig gerührt und dann allmälich nachstehende Ingredienzen darunter gemischt: 500 Gramm feingewiegte Bratenreste, ebensolche Zwiebel und Petersilie, sowie Salz, Pfeffer und 80 Gramm Aleuronatmischung; schließlich gibt man nach ½ stündigem Rühren den Schnee von 3 Eiweiß und ½ Päckchen Backpulver daran und füllt eine mit Butter gut bestrichene Puddingform. Nach einstündigem Kochen in siedendem Wasser kann man den Pudding entweder warm mit beliebiger Sauce (siehe Saucen) oder kalt zu Tee und Wein geben.

9. Hasenbraten.

Dieser wird, wenn abgehäutet und gespickt, nach Rezept Nr. 1 behandelt. Zum Hasenbraten verwendet man nur ⅗ Pfund Schweinefleisch; die Bratezeit beträgt auch, je nach dem Alter des Wildes 1—2 Stunden. Kalter Hasenbraten schmeckt frisch gebraten am besten, wenn er mit Zitronensaft besprengt wurde.

10. Hasenragout.

Dieses kann nach Rezept Nr. 2 bereitet werden, schmeckt jedoch auch sehr gut in saurer Sahne. Hierzu bereitet man von 1/10 Pfund Butter und 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung eine dunkelgelbe Mehlschwitze, gibt 1/4 Liter saure Sahne, Zwiebel, ein paar Pfefferkörner und Zitronenschalen dazu, gießt 3/4 Liter Bouillon nach, koche darin das kleine zerlegte Fleisch der Hasenschultern, Rippen, des Halses, sowie Lunge, Leber und Herz 1 1/2 Stunden lang und schmeckt das Ragout mit Essig ab. Die Hasenleber muß wegbleiben, sobald sie auch nur ein durchsichtiges Wasserbläschen an sich hat.

11. Hasenpastete I.

Man fertigt sie von 3 frischen, gesunden Hasenlebern mit 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung nach Rezept Nr. 3 an.

12. Hasenpastete II.

Von 2 großen, frischen Hasenschlegeln bereitet man diese Pastete nach Rezept Nr. 4.

13. Lapin en gibelotte.

(Kaninchen-Frikando.)

Man teilt das gut gewaschene Fleisch von Rücken und Schlegel des Lapin in Stücke, pfeffert und salzt es. Gleiche Teile Fett und Butter, zusammen 1/5 Pfund, macht man in einer Kasserolle heiß, schmort den Lapin darin 15 Minuten lang und stäubt ihn mit 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung; wenn diese gelb ist, gießt man 1/2 Flasche billigen, heißen Rotwein daran und zwar nur solchen, der Diabetikern und Fettleibigen erlaubt ist (siehe Speisezettel, Verlag von J. F. Bergmann, Wiesbaden). Nach 10 Minuten gibt man 2 feingehackte Zwiebel, Petersilie und 5—6 Champignons hinzu und läßt das Ragout 1—1 1/2 Stunden lang kochen.

14. Gebratenes Wildschwein.

Das rein abgesengte Fleisch eines jungen Wildschweines legt man in einen steinernen Topf, streut Salz, Pfeffer, 2—3 Wachholderbeeren und 1 Zitronenscheibe darauf, gießt über 3—4 Pfund Fleisch 1/2 Liter Essig, 1/2 Liter Wasser und 1/2 Flasche Rotwein. Nach 8—10 Tagen nimmt man das Fleisch heraus, salzt und pfeffert es noch ein wenig

und legt es in eine Bratpfanne auf Speckscheiben, gießt etwas Beize darüber und bedeckt es nochmals mit einigen Speckschnitten. Es wird unter Begießen mit 1/4 Liter saurer Sahne und ebensoviel Bouillon dieses Fleisch 1 1/2—2 Stunden lang gebraten.

15. Wildschweinragout.

Das rein gesengte Fleisch beizt man einige Tage und siedet es beim Gebrauch in dieser Beize weich. Zur Sauce macht man von 1/10 Pfund Schweinefett und 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung eine braune Mehlschwitze, gibt 2 Saccharintabletten daran, löscht mit der Brühe, in der das Fleisch gesotten wurde, langsam ab, legt, nachdem die Sauce 1 Stunde gekocht hat, das in Stücke zerlegte Fleisch in dieselbe hinein und läßt es noch 1/4 Stunde lang kochen.

16. Gebratene Wildtaube.

Eine junge Wildtaube wird rein geputzt, ausgenommen und 1—2 Tage in gewöhnliche Beize gelegt. Beim Zurichten spickt man die Brust mit ganz feinen Speckstreifen, bindet auf die Schlegel Speckstückchen und gibt in das Innere der Taube reichlich gesalzenen und gepfefferten Speck. Herz, Magen und Leber wiegt man mit etwas Petersilie, 1 Zwiebel und Zitronenschalen fein, rührt 1 Eßlöffel voll zer-

lassene Butter mit 1 Ei, dem Gewiegten und 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung ab, füllt die vom Halse aus vorsichtig untergriffene Brusthaut damit und bindet den Hals zu. Man belegt eine kleine Bratpfanne mit Speck und legt die Taube darauf; wenn sie zu schmoren anfängt, wird 1 Weinglas voll saure Sahne und ein solches mit Beize hinzugegossen und 1 Stunde lang gebraten.

17. Gebratenes Rebhuhn.

Nachdem die Rebhühner trocken gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, salzt und pfeffert man sie, spickt Brust und Schlegel mit feinem Speck, gibt ins Innere ein paar Stückchen Butter und bratet sie unter fleißigem Begießen mit etwas saurer Sahne und Bouillon. Selbstverständlich können die Rebhühner auch einige Tage vorher gebeizt werden, was bei älterem Wilde sogar unerläßlich ist.

Ganz vorzüglich saftig und schmackhaft werden Rebhühner, wenn man Wachteln, nachdem sie gerupft, ausgenommen, gesalzen und gepfeffert wurden, in den Leib des Rebhuhnes steckt. Man näht alsdann die Öffnung zu und garniert beim Anrichten Weinkohl mit den herausgenommenen Wachteln und falschen Schnepfenbrötchen (siehe Rezept Nr. 22).

18. Gedämpftes altes Rebhuhn.

Diese Zubereitung eignet sich besonders für alte Rebhühner; wenn sie nach Rezept Nr. 17 zum Braten vorbereitet sind, gibt man in eine Kasserolle auf ein Rebhuhn 1/5 Pfund Butter in Stückchen geschnitten, 1 Nelke und 2—3 Pfefferkörner, legt das Huhn darauf, die Brust nach unten und übergießt es mit einem Weinglas voll Weißwein und 1/2 Liter Bouillon. Fest zugedeckt dämpft man es 1 1/4 Stunde lang auf der heißen Herdplatte weich, legt es zur Seite und bindet den Rest der Sauce mit 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, zerlegt das Huhn in 4 Teile und kocht es noch 1/2 Stunde in dem Beiguß gar.

19. Rebhühnerbrust in der Beefmaschine.

Von einem jungen, rein geputzten Rebhuhn löst man die Brust ab und salzt, pfeffert und spickt sie fein. In einer kleinen Beefmaschine von Nickelmetall läßt man 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter heiß werden, gibt 2 mittelgroße, fein gewiegte Zwiebel, 1 Teelöffel voll ebensolcher Petersilie, 1 Weinglas voll Wein und den Saft 1/2 Zitrone dazu, legt die Rebhuhnbrust hinein, deckt fest zu und läßt sie auf sehr heißer Ofenplatte 1/2 Stunde dämpfen.

Von dem Reste des Huhnes kann man ein kleines Ragout bereiten; hat man von einem gebratenen Rebhuhn jedoch die Brust zu nachfolgendem Eierguß verwendet, so macht man von den Überresten eine Rebhühnersuppe (siehe Suppen).

20. Eierguß zur Rebhuhnbrust.

Ein rohes und ein hartes Eigelb werden fein abgerührt, der Saft 1/2 Zitrone, 1 Eßlöffel voll feinsten Mehles, 1 Messerspitze voll Senf, Salz und Pfeffer daran gegeben, das mit Schnittlauch fein gewiegte, harte Eiweiß darunter gemischt und das gebratene Brüstchen damit übergossen.

21. Rebhuhnsalmi.

(Altes Jäger-Rezept.)

In einer Kasserolle erhitzt man 3 Eßlöffel voll feinen Oliven- oder Provenceröles, gibt 1/8 Liter Rotwein, den Saft einer ganzen Zitrone und etwas fein geschnittene Zitronenschalen dazu, läßt diese Sauce ein wenig aufkochen und dämpft darin 2 junge, gebratene und in je 4 Teile zerlegte Rebhühner noch 10 Minuten, worauf sie mit dem Beiguß angerichtet werden.

22. Falsches Schnepfenbrot.

Siehe Rezept Nr. 24. Man kann beim Rebhuhn, weil nicht so fein, die Eingeweide weglassen und dafür für je 1 Person 2 Eßlöffel voll fein gewiegtes Kalbsmilz unter das Gewiegte von Herz, Magen und Leber geben.

23. Gebratene Schnepfe.

Die Schnepfe wird vorsichtig gerupft und ausgenommen, rasch gewaschen, innen und außen gesalzen, gepfeffert, mit reichlich Speck im Innern gefüllt, die Brust leicht gespickt und unter fleißigem Streichen mit Butter und Begießen mit 1 Weinglas voll Rotwein und etwas Bouillon 1 Stunde lang gebraten.

24. Schnepfenbrot.

Die Eingeweide, Leber, Herz, Magen, Zitronenschalen und etwas Petersilie wiegt man fein und gibt Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatnuß daran. In einer kleinen Kasserolle läßt man in 2 Eßlöffel voll heißer Butter 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung gelb anlaufen, dünstet das Gewiegte darin $^1/_4$ Stunde lang und gibt halb Rotwein, halb Bouillon dazu, ohne die Farce flüssig zu machen. Während-

dessen röstet man von Aleuronatweißbrot nicht zu dünne Scheiben in heißer Butter, bestreicht sie mit der Farce, legt sie auf eine heiße Platte, deren Boden mit siedendem Rotwein bedeckt ist und bestreut die Brötchen mit fein gewiegten Zitronenschalen. Man ordnet sie alsdann um die gebratene Schnepfe, sobald die Brötchen den Wein aufgesaugt haben und gibt noch einige Zitronenschnitten dazu, wenn man sich deren allenfalls nach Geschmack bedienen will.

25. Gebratene Wildente.

Die vorbereitete, gebeizte Ente wird zum Braten dicht und fein auf Brust und Schlegel gespickt und in die mit Speck belegte Bratpfanne gelegt. Wenn man die Wildente warm genießen will, übergieße man dieselbe während des $1^1/_2$ stündigen Bratens mit $^1/_4$ Liter saurer Sahne und Bouillon; man kann auch ein wenig Beize dazu nehmen. Wird sie jedoch kalt gegeben, so übergieße man sie nur mit Bouillon. In diesem Falle wird sie, erkaltet, sehr fein geschniten, reichlich mit Zitronensaft besprengt und mit Aspik verziert.

26. Gedämpfte Wildente.

Hierzu eignet sich besonders eine alte Ente. Man teilt sie, wenn sie vorbereitet ist, in Stücke,

salzt und pfeffert sie und dämpft sie in $^1/_5$ Pfund Butter gelb; hierauf legt man sie in ein anderes Geschirr, gießt $^1/_2$ Liter gute, heiße Fleischbrühe nebst 1 Weinglas voll Rotwein an die Ente und gibt etwas Beize, in der sie 5—6 Tage gelegen war, sowie das nötige Gewürz dazu; man läßt sie darin 2—3 Stunden lang kochen, bis sie weich ist.

In der vorher benützten Butter läßt man 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung hellbraun werden, macht sie mit der Entenbrühe sämig und gießt die ganze Sauce über die Ente, die man alsdann vollends auskochen läßt. |Beim Anrichten gibt man dieselbe mit feinen Zitronenschalen bestreut zu Tische, die Sauce dagegen in einer Saucière.

Zahme Enten lassen sich ebenfalls so herrichten und schmecken vorzüglich, wenn sie einige Tage vorher mit Wildfleisch gebeizt wurden.

27. Gefüllte Wildente.

Nachdem die Ente mehrere Tage gebeizt und nach Rezept Nr. 25 zum Braten vorbereitet wurde, füllt man sie mit folgender Farce: 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter treibt man mit 2—3 ganzen Eiern schaumig ab, rührt 3 Eßlöffel voll Aleuronatmischung darunter, sowie ganz fein gewiegt: Leber, Herz, Magen, Zwiebel, Petersilie und Zitronenschalen,

nebst $^1/_{10}$ Pfund Speck und treibt dies alles tüchtig ab. Vom Hals aus wird die ganze Brusthaut vorsichtig gelöst, die Farce bei der nicht zu großen Öffnung mit einem Löffel hineingefüllt, zugenäht und die Ente nach Rezept Nr. 25 mit saurer Sahne gebraten.

28. Gebratener Fasan.

Der Fasan muß, mit Ausnahme des Kopfes, vorsichtig gerupft werden, damit die Haut nicht platzt; dann wird er ausgenommen und nur ganz kurz und rasch innen ausgewaschen. Man kann ihn in Rotwein und Essig beizen, doch ziehen viele Feinschmecker, namentlich Jäger, es vor, ihn frisch gebraten zu genießen.

Zum Braten wird er wie Rebhühner ꝛc. vorbereitet, der Kopf dagegen in reichlich mit Butter bestrichenes, weißes Papier gebunden. Wenn die Bratpfanne mit Speck belegt ist, begießt man denselben mit je 1 Weinglas voll Rotwein und Essig, gibt das übliche Beizegewürz dazu und bratet den Fasan, anfangs auf der Brust liegend, später auf dem Rücken, 1—1$^1/_2$ Stunden unter fleißigem Begießen mit Bouillon schön hellbraun. Man nehme zu Fasanenbraten nie saure Sahne, sondern gebe ihn zu Weinkraut (siehe Gemüse).

29. 'Chaud-froid von Fasanen.

Ein Fasan wird nach Rezept Nr. 28 gebraten und hierauf in zierliche Stücke zerlegt. Das Gerippe, Magen, Herz und Leber wird fein gestoßen in 1/2 Liter Weißwein mit dem Saft 1/2 Zitrone, 2 Zwiebel und 1 Lorbeerblatt 1/2 Stunde lang gekocht und in eine Porzellanterrine durchgeseiht. Solange diese Sauce noch heiß ist, gibt man 1 Kaffeelöffel voll Aleuronat-Pepton und 1 Eßlöffel voll Consommé daran, verrührt diese beiden Extrakte so lange, bis sie sich aufgelöst haben, und mengt 1/2 Liter heiße Bouillon, 1/2 Weinglas voll Bordeaux, abermals den Saft 1 Zitrone und endlich 8 Eßlöffel voll flüssiges Aspik darunter. Diese Masse wird recht glatt und bis zum Erkalten gerührt, dann jedes Fasanenstückchen darin so lange umgewendet bis reichlich daran haften bleibt, auf eine Platte gehäuft und auf Eis gestellt. Man garniert den Rand der Platte mit Zitronenscheiben und zierlich ausgestochenem rotem und weißem Aspik.

30. Gebratener Auerhahn.

Von diesem Wilde sind nur ganz junge Exemplare genießbar; dieselben sind am besten im Monat Mai. Man rupft den Auerhahn ebenso wie den Fasan mit

Ausnahme des Kopfes und beizt ihn mit gewöhnlicher Wildbeize, die 2 Finger hoch darüber stehen muß, 4—5 Tage lang ein. Nach dieser Zeit wird er genau wie Fasanenbraten nach Rezept Nr. 28 behandelt, nur währt die Bratezeit 3 Stunden und muß man den Auerhahn während des Bratens reichlich mit Butter streichen und begießen.

31. Wildbretsalmi.

Gebratene Wildpretreste werden fein gewiegt, mit der entfetteten Bratensauce, Zitronensaft, etwas Rotwein und soviel flüssigem rotem Aspik vermengt, daß das Salmi nicht zu dünn wird. Man streicht es in eine Glasform, stellt es auf Eis und stürzt es auf eine Platte, deren Rand man nach Geschmack garniert.

32. Wildschnitten.

Reste von Wildbraten wiegt man mit Petersilie, Schnittlauch und Zwiebel, sowie 3 gereinigten Sardellen auf 1/2 Pfund Fleisch fein zusammen und dünstet dieses Haschee in einer mit 3 Eßlöffeln voll Butter und 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung hergestellten Mehlschwitze. Man zieht die Speise vom Feuer und gibt 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, ein wenig Senf und soviel Bouillon daran, daß ein

dicker Brei entsteht, den man noch warm, auf Aleuronatweißbrotscheiben streicht. Mit gut gewässerten Sardellenstreifen belegt, backt man die Brötchen in heißer Butter goldgelb; man kann sie kalt oder warm geben.

33. Wildleberwurst.

Die Leber eines Hirsches, Rehes oder Wildschweines wässert man 1 Stunde lang, schneidet sie in 4 Teile und entfernt alles geronnene Blut aus derselben; hierauf kocht man sie in Wasser $1^1/_2$ bis 2 Stunden, je nach der Größe und reibt sie nach Erkalten auf dem Reibeisen. Die Nieren des betreffenden Wildes können auch dazu genommen werden; man behandelt sie wie die Leber. Das Herz dagegen schneidet man, wenn es verwendet werden soll, nach dem Weichkochen in ganz kleine Würfel.

Auf eine große Leber siedet man 2 Pfund rohen Speck weich, schneidet ihn in Würfel, vermengt ihn mit der Leber, nebst Salz, Pfeffer und 1 Eßlöffel voll gewiegten Majoran und macht mit der Schweinsspeckbrühe eine dicke Suppe daraus, die man in Schweins- oder Pergamentdärme füllt. Der Wurstdarm bleibt 2—3 Finger breit oben leer; man bindet die Wurst zu, kocht sie langsam $^1/_2$ Stunde lang in siedendem Wasser und räuchert sie 2—3 Tage lang.

VI.

Warme und kalte Gemüse,

Eingesottenes und Dörrvorräte.

In jeder Menge erlaubtes warmes Gemüse.

1. Artischoken.

Die Artischoken werden von allen Blättchen und Rippen sorgfältig mit einer Schere gereinigt, rein abgewaschen und in siedendem, wenig gesalzenem Wasser weich gekocht. Man richtet sie zierlich geordnet auf einer erwärmten Platte an und reicht folgende Sauce eigens dazu: Man verrührt 50 g warme, nicht heiße Butter mit 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Weinglas Weißwein und heißer kräftiger Bouillon, ungefähr 1/4 Liter und frikassiert die Sauce nach nur ganz kurzem Aufkochen über 2 Eidotter an die Artischoken.

2. Geschmorte Artischoken.

Die nach Nr. 1 vorgerichteten Artischoken ordnet man unter Zugabe von etwas Salz und Pfeffer in eine mit reichlich Butter ausgestrichene Kasserolle und läßt dieselben bei mäßiger Hitze schmoren. Wenn sie

goldgelb und weich sind, ordnet man sie pyramidenförmig auf einer tiefen Platte, so daß die Köpfchen oben sind und begießt sie mit folgender Sauce:

Den Schmortiegel entfernt man von der warmen Herdstelle, rührt 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung auf ungefähr in dem Tigel enthaltene 2—4 Eßlöffel flüssige, heiße Butter rasch ab und gibt ¼ Liter gute Bouillon dazu. Man übergießt damit die Artischoken. Zu bemerken ist noch, daß man die Artischoken vor dem Schmoren je nach ihrer Größe in 3—4 Stücke teilen kann; sie werden zerlegt rascher gar.

3. Meerrettich.

Eine mittelgroße Stange Meerrettich wird rein gewaschen, geschält und aufgerieben. In einer nicht zu großen Kasserolle läßt man in 30 g heißer Butter 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung gelb werden, dünstet den Meerrettich darin ¼ Stunde, salzt ihn ein wenig und gießt so viel gute Bouillon nach, daß er dickflüssig bleibt.

Sehr schmackhaft und namentlich auch Zuckerkranken zuträglich, ist dieses Gemüse, wenn man es statt der Fleischbrühe mit Milch verdünnt und eine Hand voll geschälter und fein gewiegter Mandeln daran gibt.

4. Champignons.

Stiele und Hütchen der Champignons werden mit einem kleinen Messer vorsichtig abgehäutet und in dünne, nicht zu kleine Scheiben geschnitten. Für ungefähr 12 Stück Champignons läßt man 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter gelb werden, dünstet darin die Champignons 1/2 Stunde lang unter Zugabe von 1 Kaffeelöffel voll gewiegter Petersilie, 1/2 Zwiebel, je einer Prise Salz und Kümmel und staubt 1 Kaffeelöffel voll Aleuronatmischung daran; dann läßt man sie nochmals 10 Minuten dünsten, gießt so viel beste Suppe daran, daß die Champignons nicht zu viel Sauce haben und kocht sie noch 1 Stunde lang bei mäßigem Feuer.

Steinpilze, überhaupt jede feinere Pilzgattung, wird auf obige Art bereitet.

5. Spargel.

Von 12 rein gewaschenen Spargelstangen wird unten das Holz bis zum Fleisch weggeschnitten, von den Köpfchen nach abwärts die Haut abgezogen und alsdann im Salzwasser weich gekocht. Von 3 Eßlöffel voll zerlassener und gelb erwärmter Butter, sowie 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung wird eine hellgelbe Buttersauce gemacht und zwar mit 1 Teil

Spargelwasser und 1 Teil bester Fleischbrühe. Beim Anrichten ordnet man die Spargelstangen in einer tiefen Schüssel so, daß die Köpfchen alle aufeinander liegen. Die Sauce rührt man mit 2 Eidotter ab und übergießt damit den Spargel.

6. Spargel mit Weinguß.

12 Spargelstangen werden ebenso vorgerichtet und gesotten wie in Nr. 5 angegeben wurde und mit folgender Sauce übergossen: 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung wird mit ½ Liter Moselwein glatt abgerührt, mit 2 Stück Saccharintabletten und einigen Zitronenschalen über mäßiges Feuer gebracht und einige Minuten langsam gekocht. Man quirlt den siedenden Wein durch ein Haarsieb über 3 bis 4 Eidotter schaumig und übergießt damit den Spargel.

7. Hopfenspargel.

Wenn die Hopfenkeime recht sauber gewaschen und geputzt sind, werden sie nach Rezept Nr. 5 behandelt.

Dieselbe Vorschrift gilt für

8. Schwarzwurzeln,

nur müssen diese, wenn sie geputzt sind, 1 Stunde lang in halb Milch, halb Wasser liegen, damit sie weiß bleiben und dann erst in Salzwasser sieden.

9. Stachys tuberifera.

Dieses bei uns in Deutschland neu eingeführte, aus Indien und China stammende Knollengewächs, wird bereits von vielen unserer bedeutenderen Kunstgärtner gebaut. Es bietet eine angenehme Abwechslung in der Diät für Zuckerkranke und Fettleibige und spricht sich Hr. Geheimrat, Prof. Dr. W. Ebstein in seinem Buche: „Über die Lebensweise der Zuckerkranken", Verlag von J. F. Bergmann, Wiesbaden, S. 111 u. 112 eingehender darüber aus.

Der Geschmack der Stachys ist den Schwarzwurzeln, sowie dem Hopfenspargel sehr ähnlich, dagegen sind sie nicht als Ersatz für unsere heimische Kartoffel zu betrachten.

Man bereitet sie nach mehrmaliger, gründlicher Reinigung in lauwarmem Salzwasser und nachdem unten die kleine Wurzel und oben das bräunliche Köpfchen weggeschnitten wurde, nach Rezept Nr. 5.

10. Geschmorte Stachys.

Wenn dieselben halbweich in Salzwasser gekocht sind, gibt man für einen großen Tassenkopf voll Stachys 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter in einen kleinen Tiegel, läßt diese heiß werden, schwenkt die Knollen

darin, bestreut sie mit etwas gewiegter Petersilie, deckt sie mit einem gut passenden Deckel zu und schmort sie, ohne den Deckel abzunehmen, 1/4 Stunde lang auf heißer Platte.

11. Stachys tuberifera als Beilage.

1/4 Stunde lang nur in Salzwasser weich gekocht, dienen sie als angenehme, hübsch aussehende Beilage zu Wirsing, Spinat, Weinkraut u. s. w., sowie auch als Einlage in Bouillon mit Ei.

12. Wirsing.

Die feineren Wirsingblätter von 1 Kopf werden von den Rippen befreit, rein gewaschen, in siedendem Salzwasser 1/2 Stunde lang gekocht, abgegossen und fein gewiegt. In einer Kasserolle schwitzt man in 1/10 Pfund Butter 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung gelb, gibt 1/2 Zwiebel und den Wirsing mit Salz und Pfeffer hinein, läßt das Gemüse 20 Minuten dünsten und gibt gute Fleischbrühe daran.

Man gibt als Beilage Wursträdchen oder Stachys.

13. Sauerrampfergemüse

sowie

14. Kopfsalatgemüse

werden wie

15. Spinat

zubereitet. Man wirft die rein gewaschenen, von den Stielen befreiten, nur zarten Blätter für 8 bis 10 Minuten in siedendes Salzwasser, gießt sie ab und wäscht sie im Durchschlag abermals mit kaltem Wasser durch. Fest ausgedrückt wiegt man das Gemüse fein und dünstet es in einer von reichlich Butter und 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung hergestellten Mehlschwitze, gibt nach 1/4 Stunde Salz und Bouillon daran und läßt das Ganze 1 Stunde lang kochen. Man serviert jedes dieser drei Gemüse entweder mit 1 gebackenen Ei in der Mitte oder auf französische Art, mit einem, mittelst scharfer Blechform ausgestochenen Stück frischer Butter.

16. Weinkraut.

1 Pfund Sauerkohl frischt man rasch mit Wasser ab und läßt es ablaufen. In einer Kasserolle läßt man 1/5 Pfund Butter, Schweine- oder Gänsefett heiß werden und gibt 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung daran, dann sofort den Kohl, vermischt alles gut mitsammen und dämpft es 1/2 Stunde. Man gießt alsdann 1/2 Flasche weißen, billigen Wein und 1/4 Liter Bouillon dazu, würzt den Kohl mit 1 Lorbeer-

blatt, 6—8 Wachholderbeeren, etwas Kümmel und und 1 kleingeschnittenen Zwiebel. Dieses Weinkraut muß 2—3 Stunden lang kochen und fleißig umgerührt werden, damit es nicht anbrennt. Sollte die Brühe zu stark einkochen, so gibt man noch Bouillon daran.

17. Zwiebelsauce.

In einer Kasserolle schwitzt man in 3 Eßlöffel voll zerlassener Butter oder Fett 2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung braun, gibt 4 geschälte, feingewiegte, mittelgroße Zwiebel hinein, schmort sie 10 Minuten lang und gießt dann gute Bouillon und 2 Eßlöffel voll scharfen Essigs daran, salzt und pfeffert die Sauce und läßt sie 1 Stunde lang kochen.

In mäßiger Menge erlaubtes warmes Gemüse.

18. Blumenkohl (Karviol).

Der in Sträußchen getrennte, abgehäutete Blumenkohl wird wie Spargel, Rezept Nr. 5, behandelt.

19. Weißkohl.

Die feineren Blätter eines mittelgroßen Kohlkopfes werden von den Rippen befreit, fein geschnitten

oder gehobelt und mit Salz, Kümmel und 2 zerschnittenen Zwiebeln in reichlich frischem Schweinefett ½ Stunde gedünstet. Man staubt den Kohl mit 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, löscht ihn mit guter Bouillon, 1 Weinglas voll Weißwein und 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig ab und läßt ihn noch 1 bis 1½ Stunden kochen.

20. Rotkohl

wird ebenso behandelt. Zu beiden Gemüsen gibt man Beilagen verschiedenster Art; Stachys, Saucißchen, gebackene Leber, kleine Fleischkarbonaden ꝛc.

21. Grüne Bohnen.

1 Pfund junge, frische Bohnen befreit man auf beiden Seiten von den Fäden und schneidet sie in längliche, feine Streifen. In 1/10 Pfund Butter dünstet man dieselben, staubt sie mit 1 Eßlöffel voll Aleuronatmischung und gibt nach ¼ Stunde ¼ Liter Bouillon und 1 Eßlöffel voll Essig daran. Als Würze mengt man 1 Eßlöffel voll feiner Blättchen Bohnenkraut und Salz darunter.

22. Zu Salat

darf man in jeder Menge verwenden: Spargel. Hopfenkeime, Schwarzwurzeln, Stachys tuberifera,

Gurken, Brunnenkresse, Endivien und Kopfsalat. Man sehe nur darauf, daß Essig und Öl bester Qualität verwendet werde.

23. Zu Salat
in mäßiger Menge

verwendet man: Sellerie, grüne Schneidebohnen und Orangen.

24. Orangensalat.

1 geschälte, abgehäutete und in Räder geschnittene Orange befreit man von den Kernen und übergießt sie 2 Stunden vor dem Genuß mit 1 Glas Weißwein, worin 2 Saccharintabletten aufgelöst wurden.

Eingesottenes.

25. Erdbeeren.

50 Saccharintabletten löst man mit 2 Weingläser voll Wasser auf, läßt es gut kochen, gibt 5 Liter frische Erdbeeren hinein und läßt sie 5 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden sie in Gläser gefüllt.

26. Preißelbeeren im eigenen Saft.

2 Liter reingewaschene und ausgesuchte Preißelbeeren läßt man auf dem Durchschlag ablaufen. In einem reinen Emailgeschirr bringt man sie zum Kochen und siedet sie so lange, bis der eigene Saft sie deckt, gießt sie in eine Porzellanschüssel und füllt sie nach Erkalten in Gläser, welche zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt werden.

27. Saure Preißelbeeren.

Diese werden unter Zugabe von 1 Weinglas voll Weinessig auf 2 Liter Beeren genau nach Rezept Nr. 26 behandelt.

28. Süße Preißelbeeren.

In einem reinen Emailtiegel löst man in 1/4 Liter Wasser, 1 Kaffeelöffel voll pulverisiertes Saccharin oder 20 Tabletten auf, bringt es zum Sieden, gibt 2 Liter reine Preißelbeeren mit 1 Stückchen Zimt daran und läßt sie 1/2 Stunde tüchtig kochen. Weitere Behandlung nach Nr. 26.

29. Süß eingemachte Nüsse.

(Einsiedezeit Ende Juni.)

50 reingewaschene, grüne Walnüsse werden in klarem Wasser so lange gekocht, bis sie weich sind, alsdann in ein Porzellan- oder Steingeschirr gelegt und mit frischem Wasser begossen, welches man drei Tage lang täglich wechseln muß. Den 4. Tag kocht man in $1^1/_4$ Liter nicht zu scharfen Weinessigs 20 Saccharintabletten, läßt die abgeseihten Nüsse darin aufwallen, hebt sie mit einem silbernen Löffel vorsichtig heraus und legt sie in ein Einsiedeglas. Wenn der Saft noch $^1/_2$ Stunde gekocht hat, läßt man ihn erkalten und gießt ihn über die Nüsse. An einem kühlen, trockenen Ort bewahrt, halten sie sich jahrelang und sind sehr schmackhaft.

30. Süße Gurken.

12 mittelgroße Gurken werden geschält, quer durchschnitten und der Länge nach in 4 Teile geteilt, so daß jede Gurke 8 Schnitten gibt. Man nimmt das Mark heraus, siedet die Gurken in gewöhnlichem Essig weich, läßt in einem Durchschlag denselben ablaufen und richtet die Schnitten auf ein Brett, über welches man ein reines Tuch breitete. Den nächsten

Tag siedet man 1 Liter Weinessig mit 30 Stück Saccharintabletten und etwas ganzem Zimt 1/2 Stunde lang, läßt ihn auskühlen und übergießt damit die während dessen in ein Glas gelegten Gurkenschnitten.

31. Senfgurken.

Die Gurken werden ebenso vorbereitet wie in Rezept Nr. 30, doch werden sie nur halbweich in gewöhnlichem Essig mit Salz gekocht. Wenn sie abgekühlt sind, richtet man in ein Glas je eine Lage Schnitten, je eine solche gelbes und grünes Senfmehl, 5—6 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Nelke und ein kleines Stück Knoblauch und gießt soviel von dem abgekühlten Essig darüber, daß er die Gurken bedeckt.

32. Essiggurken.

100 Gurken kleinster Sorte reibt man mit einem reinen Tuche ab und legt sie 24 Stunden in scharfes Salzwasser. Dann trocknet man sie ab, kocht sie in 2 Liter gewöhnlichen Essigs gut halbweich, richtet sie nach dem Erkalten in Gläser und gibt auf jede Lage Gurken 5—6 Pfefferkörner und ein Sträußchen Estragonkraut. Mit dem erkalteten Essig werden sie übergossen.

33. Eingemachte Spargel.

Schöne große Spargelstangen werden, wenn sie abgehäutet und unten vom Holze befreit sind, in leichtem Salzwasser fast weich gekocht, auf einen Durchschlag gebracht und mit frischem Wasser rasch abgegossen. Auf einen andern Durchschlag breitet man ein reines Tuch, legt den Spargel vorsichtig darauf, damit er nicht zerbricht und läßt ihn trocknen. Man muß die Anzahl und Größe der Spargelstangen und die Höhe und Weite des zu verwendenden Glases übereinstimmend wählen und zwar so, daß die Stangen dicht aneinandergereiht, die Köpfchen nach oben stehen, darüber jedoch noch 2 Finger breit Raum zum nicht zu scharfen, abgekochten und abgekühlten Salzwasser bleibt, das man darüber gießt. Macht man den Spargel in Blechbüchsen ein, so muß der Spengler den Deckel ringsum zulöten. Die Stangen können auch, je nach ihrer Größe in 2—3 Stücke geschnitten und schichtenweise in Gläser oder Büchsen eingelegt werden.

34. Hopfenkeime

werden rein geputzt, nur leicht in kochendem Salzwasser blanchiert, auf den Durchschlag gebracht und wieder getrocknet. Man übergießt sie, wenn sie in

Gläser geordnet sind, entweder mit erkaltetem, abgekochten Salzwasser, oder ebensolchem nicht zu scharfem Essig.

35. Eingemachte Pilze.

Diese Vorschrift gilt für alle besseren Sorten Pilze, als: Champignons, Steinpilze rc. Jeder Pilz wird vorsichtig abgehäutet, ohne ihn zu waschen und 2 Minuten lang in kochendes, leicht gesalzenes Wasser gelegt, worauf man alle auf ein reines Tuch in den Durchschlag bringt und ablaufen läßt. Auf 40 bis 50 Pilze kocht man 2 Liter gewöhnlichen Essigs mit einigen Pfefferkörnern 1 Stunde lang, läßt ihn auskühlen und übergießt andern Tages die in ein Glas geordneten Pilze damit. Man verwendet sie als Gewürz zu pikanten Saucen, sowie als Gemüse, doch muß man sie zu diesem Zweck 1/4 Stunde in kaltes Wasser legen.

Dörrvorräte.

36. Spargelabfälle.

Sobald man im Frühjahre Spargel zu Tisch bringt, achte man darauf, daß man dieselben zuerst rein wäscht, die Haut- und Holzabfälle auf einem

Porzellanteller im Geschirrwärmer oder in der Sonne gut trocknet und sodann in Blechbüchsen für den Winter aufbewahrt. Man kocht davon für eine Person 1 Eßlöffel voll in Bouillon 1 Stunde lang und gibt sie an Saucen von Schwarzwurzeln, Stachys, eingemachtem Kalbfleisch 2c. Sie geben einen köstlichen Geschmack und sind daher sorgfältig zu sammeln.

37. Spinat,
38. Petersilie,
39. Kerbelkraut,
40. Sellerieblätter und
41. Schnittlauch,

wäscht man rein, entfernt alle Stiele und trocknet sie im Geschirrwärmer oder an starker Sonnenhitze in Gazesäcken, in die man nicht zu viel auf einmal gibt, damit sie manchmal geschüttelt werden können. Petersilie und Schnittlauch können nach dem Dörren fein gewiegt und in hermetisch schließenden Blechbüchsen aufbewahrt werden.

42. Pilze

aller Art reinigt man mit dem Messer, ohne sie zu waschen, von allen Häutchen und dem Futter, schneidet

sowohl Stiele als Hüte in feine Scheiben und dörrt sie in der Sonne auf einem Brett. Nur wenn dies unmöglich ist, trockne man die Pilze im Ofen, da sie leicht braun werden, was man vermeiden soll. Beim Gebrauch im Winter werden sie vor dem Dünsten, 1/4 Stunde in siedendem Salzwasser gekocht und im Durchschlag kalt gespült.

VII.

Bäckereien und Mehlspeisen.

1. Schwarzbrot I.

500 g Aleuronatmischung gibt man in eine erwärmte Schüssel, macht in der Mitte des Mehles eine Vertiefung, in der man mit 6 Eßlöffel voll aufgelöster Preßhefe und 1/8 Liter lauwarmer Milch, mittelst eines kleinen Holzlöffels einen feinen Teig anrührt, ohne das Mehl ringsherum hineinzuarbeiten. Wenn nun diese Hefe auf dem warmen Herd aufgegangen ist, gibt man 2 ganze Eier, 3 Kaffeelöffel voll Salz und 1 aufgehäuften Kaffeelöffel voll gestoßenes Brotgewürz — Piement, Coriander und Fenchel — an den Teig, klopft ihn mit 1/4 Liter lauwarmer Milch tüchtig ab und läßt ihn in der Nähe des warmen Ofens noch recht gut aufgehen, formt zwei gleich große Wecken daraus, streicht diese mit kalter Milch und backt sie im gutgeheizten Rohre

Über das in nachfolgenden Rezepten verwendete Backpulver und die betr. Bezugsquellen, siehe Bemerkungen.

auf einem gewachsten Kuchenblech ungefähr 30 bis 50 Minuten. Während des Backens muß das Brot wiederholt mit kalter Milch bestrichen werden.

2. Schwarzbrot II.

Ingredienzen: 8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung von Roggenmehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eier, 1 Kaffeelöffel voll gestoßenes Brotgewürz, (siehe Nr. 1) und kaltes Wasser oder kalte Milch.

Behandlung nach Nr. 3.

3. Weißbrot.

8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung von Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz mischt man gut durcheinander, gibt 2 ganze Eier darunter und klopft diese Masse mit etwas kalter Milch gut ab, gibt den Teig auf ein Brett, arbeitet ihn noch durch und formt 8 gleich große runde Brötchen davon. In den 8 Rundungen einer Ochsenaugenpfanne läßt man je 1 Eßlöffel voll zerlassener Butter heiß werden, gibt die Brötchen hinein und backt sie im gut geheizten Bratrohre auf beiden Seiten schön bräunlich.

4. Kümmelbrötchen.

Die gleiche Mischung und Behandlung wie in Nr. 3, nur wird statt des Brotgewürzes kleiner Kümmel beigemengt und ebensolcher, je eine kleine Prise, in die heiße Butter gegeben.

5. Vanillebrot.

Zu diesem Rezepte, wie zu den nachstehenden Bäckereien nimmt man zur Aleuronatmischung nur Weizenmehl.

Man kocht abends vorher $^1/_2$ Stange zerkleinerte Vanille in etwas Milch und benützt diese andern Tages zur Bereitung des Teiges. Die übrigen Zutaten sind folgende: 8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 4 aufgelöste Saccharintabletten, 2 Eier, Vanillemilch.

Die Behandlung ist genau dieselbe, wie nach Rezept Nr. 3, nur schlägt man bei diesen feineren Bäckereien von den 2 zu verwendenden Eiern von dem Eiweiß Schnee und mengt ihn schließlich unter den Teig. Will man dieses Gebäck, sowie nachstehendes Nr. 6 noch feiner verfertigen, so gibt man unter die Masse 2—3 Eßlöffel voll zerlassener Butter, die man mit den 2 Eigelb schaumig rührt.

6. Nuß- oder Mandellaibchen.

4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, $^1/_2$ Teelöffel voll Salz, 4 Saccharintabletten, 3 Eier, Milch und entweder 25 feingewiegte Walnußkerne oder 50 ebensolche von italienischen Haselnüssen oder aber 50 bis 60 abgezogene, geriebene süße Mandeln; $^1/_{10}$ Pfund Butter. Butter und Eier rührt man schaumig, gibt dann die Mischung von Mehl, $^1/_2$ Päckchen Backpulver und Salz dazu, ebenso die betreffenden Fruchtkerne und schließlich, nach langem Rühren der Masse soviel kalte Milch, daß erstere dickflüssig ist und den Schnee der 3 Eier. Die Saccharintabletten müssen in der Milch aufgelöst werden.

Behandlung wie oben.

7. Topfenküchel.

12 Eßlöffel voll Aleuronatmischung stellt man in einer nicht zu großen Schüssel auf einen Topf mit warmem Wasser und rührt in der Mitte des Mehles von 3 Eßlöffel voll Preßhefe und 1 Weinglas voll lauwarmer Milch einen weichen Teig an, den man aufgehen läßt. Alsdann streut man auf das Mehl rings herum 1 Eßlöffel voll Salz, da auf die Hefe dasselbe nicht gegeben werden darf, schlägt

2 ganze Eier daran, mischt 8 Eßlöffel voll fein geriebenen Topfen (Quark, weißen Käse) sowie 1 Teelöffel voll Kümmel darunter und klopft mit 1/4 Liter lauwarmer Milch einen feinen Hefeteig ab, den man in der Nähe des warmen Ofens 1—1 1/2 Stunden gehen läßt. Man formt dann auf einem, mit Aleuronatmischung bestaubten Brett, kleine runde oder längliche Kuchen (Küchelu) und backt sie im heißen Schmalze schön goldgelb, nehme sie jedoch nicht zu früh heraus, da sie sonst innen nicht ausgebacken sind.

Auf einfache Art kann man die Topfenküchelu nach Rezept Nr. 3 fertigen und zwar mit folgenden Ingredienzen:

4 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Teelöffel voll Salz, ebensoviel Kümmel, 2 Eßlöffel voll zerlassener Butter, 2 Eier, 4 Eßlöffel voll fein zerriebenen Quark und 1/2 Päckchen Backpulver.

8. Omelette.

2 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Messerspitze voll Salz, werden mit einander gut vermengt und mit 1 Ei und der nötigen kalten Milch zu einem flüssigen Teig abgerührt. In der Omelettenpfanne macht man 3 Eßlöffel voll flüssiger Butter heiß, gießt die Masse so gleichmäßig hinein, daß der Boden der Pfanne damit bedeckt ist und backt die Omelette auf beiden Seiten goldgelb.

9. Kräuteromelette.

Wird nach Rezept Nr. 8 bereitet, unter Zugabe von 2 Eßlöffel voll fein gewiegter, frischer oder getrockneter Kerbelkräuter (siehe Dörrgemüse).

10. Käseomelette.

Nach Rezept Nr. 8 unter Beigabe von 2 Eßlöffel von fein geriebenen Schweizer- oder Parmesankäses.

11. Käsekuchen.

Auf einem Brette verarbeitet man 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 30 g Butter mit etwas kalter Milch zu einem feinen Teig und läßt ihn zugedeckt 1/2 Stunde ruhen.

Während dieser Zeit rührt man in einer Schüssel ungefähr 20—25 Eßlöffel voll fein zerriebenen Topfen (Quark) 8 aufgelöste Saccharintabletten, 3 Eidotter, den Schnee von 3 Eiern und 2 Eßlöffel voll saurer Sahne zu einer feinen, dickflüssigen Masse. Der Teig wird nun ausgewalkt, das mit Mehl bestreute Kuchenblech damit belegt, die abgerührte Masse recht gleichmäßig darauf gestrichen und mit halben, abgeschälten

Haselnüssen und Walnußkernen ringsum verziert, die Mitte dagegen mit feingeschnittenen Mandeln besät. Der Kuchen wird im Rohr langsam gebacken.

12. Weinmelone.

8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung vermengt man mit 1 Päckchen Backpulver und 6 aufgelösten Saccharintabletten. In einer Schüssel rührt man 6 Eidotter schaumig, gibt nach und nach obige Mischung bei, sowie 25 abgezogene, fein gewiegte Mandeln und den Schnee von 6 Eiweiß, füllt eine mit Butter gut bestrichene Melonenform reichlich zur Hälfte voll und backt die Speise bei mäßig geheiztem Rohre gar. Wenn sie auf eine tiefe Platte gestürzt ist, wird sie ziemlich dicht mit länglich geschnittenen Mandeln gespickt und löffelweis mit siedendem Moselwein so lange begossen, bis die Melone nicht nur vollgesaugt ist, sondern ringsum auch noch etwas Weinsauce steht, es ist hierzu ungefähr $^1/_2$ Liter Wein nötig. Beim Kochen desselben gibt man $^1/_2$ Stange Vanille, ein paar Zitronenschalen und 6 Saccharintabletten hinein.

13. Orangenschnitten.

Nach Nr. 8 wird Omelettenteig angerührt, der jedoch sehr dick bleiben muß. Die Orangen werden

von allen Häutchen gereinigt, in Schnitten geteilt und die Kerne mit einem Federmesser vorsichtig entfernt. Man legt die Schnitten einige Stunden vor dem Backen in etwas Weißwein mit ein wenig Vanille und Saccharin nach Geschmack, dreht sie in dem Teig um und backt sie in heißem Schmalz, welches 4 Finger hoch in der Pfanne stehen muß, schön goldgelb.

14. Weißbrotpudding.

6 Aleuronatweißbrötchen nach Rezept Nr. 3 werden abgerindet, aufgeschnitten und über Nacht in Milch und etwas Vanille geweicht. Den andern Tag rührt man 4 Eidotter schaumig, gibt das gut ausgedrückte Weißbrot darunter, nebst 1/2 Päckchen Backpulver und 3—4 Saccharintabletten, rührt 1/4 Stunde lang und mengt noch einige feingeschnittene Mandeln, sowie den Schnee von 4 Eiweiß darunter. Diese Masse füllt man in eine mit Butter gut bestrichene Form, schließt sie fest, stellt sie in einem Topf mit heißem Wasser, das bis zum Deckel der Form reichen muß, auf offenes Feuer und läßt den Pudding darin 1 Stunde lang kochen.

1/4 Stunde vor dem Anrichten rührt man 1 Eßlöffel voll Aleunoratmischung und 1 Eidotter mit 1/2 Liter kalter Milch glatt und fügt 4 aufgelöste Saccharintabletten, sowie 1/2 Stange klein geschnit-

tene Vanille hinzu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren dick werden und übergießt damit durch ein Sieb den gestürzten Pudding.

15. Zwieback.

3 Eier werden mit einem Stückchen Vanille und etwas feingewiegten Zitronenschalen 1/4 Stunde lang gerührt, dann gibt man nach und nach 8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver und 4 aufgelöste Saccharintabletten dazu; rührt diese Masse 1/2 Stunde lang ab, mengt den Schnee von 3 Eiweiß darunter, gibt den Teig in eine längliche, unten abgerundete, sogenannte Butterbrotform, die gut mit Butter bestrichen wurde und backt die Masse bei mäßiger Hitze, bis sie sich gut stürzen läßt. Erst nach 1—2 Tagen schneidet man mit einem scharfen Messer feine Scheiben und bäht sie auf einem Kuchenblech auf warmer Ofenplatte, bis sie hart sind.

16. Plätzchen.

Auf einem Brett mischt man 8 Eßlöffel voll Aleuronatmischung mit 1 Päckchen Backpulver und 4 aufgelösten Saccharintabletten, gibt 2 ganze Eier, 3 Eßlöffel voll feingewiegter Mandeln oder Nüsse

darunter, feuchtet die Masse mit ½ Weinglas voll Orangensaft an, arbeitet ⅕ Pfund frische Butter mit dem Ganzen zu einem mürben Teig, walkt ihn gut messerrückendick aus, sticht mit Blechformen oder einem kleinen Glas Plätzchen aus und backt sie auf einem mit Aleuronatmischung bestaubten Blech schön hellbraun.

17. Vanille-Waffeln.

In ¼ Liter Milch kocht man 2 Stangen zerkleinerte Vanille und stellt erstere für den nächsten Tag, gut zugedeckt, zum Gebrauche kalt. 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, ½ Päckchen Backpulver, 4 aufgelöste Saccharintabletten und 1 Messerspitze Salz werden mit 3 Eidotter gut vermengt, mit der durchgeseihten Vanillemilch zu einem dickflüssigen Teig gerührt, der Schnee der 3 Eier darunter gemischt und im gut mit Butter bestrichenen, erhitzten Waffeleisen gebacken. Das gute Gelingen der Waffeln hängt sowohl von der Feuerung als von der Handhabe des Eisens ab. Es darf nur mäßiges Kohlenfeuer unterhalten werden; das Eisen kommt auf offenes Feuer und zwar schon mehrere Minuten vor dem Eingießen des Teiges. Es wird gut erhitzt und mittelst eines Pinsels in allen Teilen, auch im Deckel mit Butter reichlich gestrichen; erst wenn diese heiß geworden,

gibt man so viel von dem Teig hinein, daß derselbe nach dem Schließen des Eisens nicht an den Rändern hervorquillt. Man wendet alle 1—2 Minuten das Eisen und sieht nach ungefähr 5 Minuten nach, ob die Waffeln Farbe bekommen, wobei man die Zeitdauer des Backens, sowie den Grad der Feuerung noch bestimmen kann. Es darf nicht entmutigen, wenn die erste Partie nicht ganz gelungen ist wie die nachfolgenden, da die Waffeln immer schöner werden, je mehr man backt und das Eisen in Benützung ist.

18. Ragout-Waffeln.

Ingredienzen: 6 Eßlöffel voll Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver, 1/2 Teelöffel voll Salz, 3 Eidotter, 1/4 Liter Milch, Schnee von 3 Eiern. Behandlung nach Rezept Nr. 17. Diese eignen sich als Beilage zu Saucen 2c.

19. Holländer Waffeln.

Ingredienzen: 200 g Aleuronatmischung, 1/2 Päckchen Backpulver, 4 aufgelöste Saccharintabletten, 80 g Butter, 3 ganze Eier, 1/4 Liter Vanillemilch. Das gleiche Verfahren wie nach Nr. 17.

20. Pfeffernüsse.

200 g Aleuronatmischung, 4 aufgelöste Saccharin-Tabletten, 1/2 Teelöffel voll Zimt, 1/2 g Nelken und 1 Päckchen Backpulver werden gut vermischt, mit 4 ganzen Eiern abgearbeitet und 1/2 Stunde lang unter einer Schüssel kalt gestellt. Man gibt dann den Teig in kleinen Häufchen, oder ausgedrückten Formen auf ein gewachstes Blech und backt die Pfeffernüsse im Rohre schön hellbraun.

21. Marzipan.

6 ganze Eier rührt man mit 6 aufgelösten Saccharintabletten 1 Stunde lang ab, mischt nach und nach 400 g Aleuronatmischung und 1 Päckchen Backpulver darunter, preßt den Saft einer ganzen Zitrone dazu, nebst der zu Staub gewiegten gelben Schale, arbeitet diese Masse auf einem Brett fein ab und läßt sie, zugedeckt, 1 Stunde lang ruhen. Nun walkt man sie nicht zu dünn aus, drückt die Marzipanformen fest darin ab, legt sie auf ein mit einem reinen Tuch belegtes Brett, stellt es zum Trocknen an einen kühlen Ort und backt sie den nächsten Morgen in mäßig heißem Rohre hellgelb. Von Aleuronatmischung kann man selbstverständlich nie weiße Marzipane erzielen.

22. Mürbe Teebretzen.

500 g Aleuronatmischung, 1 Päckchen Backpulver, 4 aufgelöste Saccharintabletten, 1 Teelöffel voll Salz, werden gut vermengt und mit 1/2 Pfund Butter, 4 Eiern und 1/2 Liter süßer Sahne zu einem feinen Teig abgearbeitet. Man formt kleine Bretzeln daraus, streicht sie mit Eigelb und backt sie auf einem mit Mehl bestaubten Blech.

23. Chokoladesülze.

In 1/4 Liter Milch rührt man 2 Eßlöffel voll mehl- und zuckerfreien Kakao, (Dr. Hundhausens Aleuronat-Kakao oder Dr. Lahmanns Nährsalz Kakao) fein ab, läßt 6 weiße Gelatineblätter und 10 Saccharintabletten darin aufkochen, nimmt die Flüssigkeit vom Feuer, quirlt sie über 2 ganze Eier und seiht sie durch ein Haarsieb in eine Glasform.

VIII.

Gefrorenes.

1. Vanille-Eis.

In 1/2 Liter guter Milch oder Sahne löst man 15 Saccharintabletten auf, oder man gibt 22 Tropfen leicht lösliches Saccharin aus der Tropfflasche dazu (siehe Bemerkungen über Saccharin) schneidet 1 Stange Vanille in Stückchen hinein, quirlt in der Pfanne, in der man die Masse kochen will, 4 Eidotter damit ab, setzt sie über Feuer, gibt 30 g frische Butter und den Eierschnee dazu und läßt die Masse unter beständigem Quirlen im richtigen Maße dick werden, was einiger Übung bedarf. Besonders zu beobachten ist, daß die Crême nicht zu stark kocht, sonst bekommt das Gefrorene zu ausgeprägten Milchgeschmack. Wenn die Masse erkaltet ist, füllt man sie in die Form, stellt sie auf klein geschlagenes, gesalzenes Eis und rührt während des ersten Stadiums des Gefrierens mit einer Spachtel öfters um, was ein gleichmäßigeres Eis hervorbringt.

2. Kakao-Eis.

Ingredienzen: 1/2 Liter Milch, 15 Tabletten oder 22 Tropfen Saccharin, 15 g Butter, 3 Kaffeelöffel voll Dr. Hundhausens Aleuronat-Kakao oder Dr. Lahmanns Nährsalz-Kakao, der erst während des Kochens eingerührt wird. Außerdem gilt das Verfahren nach Nr. 1.

3. Erdbeer-Eis.

1 Liter frischer Erdbeeren treibt man durch ein Sieb, gibt 20 Tropfen aufgelöstes Saccharin darunter siehe Bemerkungen) verrührt alles mit 1/4 Liter Wasser, füllt die Form und stellt sie auf Eis.

4. Zitronen-Eis.

Den Saft von 10 Zitronen preßt man durch ein Sieb über 40 Saccharintabletten, gibt 1/8 Liter Wasser und 1/2 Stange zerkleinerte Vanille dazu, läßt dies mit den groß geschnittenen Schalen von 3 Zitronen aufkochen, seiht die Masse ab, füllt sie, wenn erkaltet in die Form und stellt sie auf Eis.

5. Orangen-Eis

wird mit 10 Orangen nach Rezept Nr. 4 bereitet.

IX.

Erlaubte Getränke.

Erlaubte Getränke.

Wasser,
Sodawasser,
Limonade,
Tee,
Kaffee,
Rahm,
zuckerfreier Kakao,
Bordeaux,
Pfälzer Weißwein,
Moselweine,
Österreichische Tischweine,
Ungarische „
Champagner:
Laurent Perriers San sucre,
Diabetiker-Sekt von J. A. Kohlstadt, empfohlen von Prof. v. Noorden.

1. Limonade.

Der reine Saft 1/2 Orange, 1/2 Zitrone und 4 Saccharintabletten kommen in ein Glas und werden mit 1/2 Liter frischen Wassers übergossen. Man kann auch die Orange weglassen und die Zitrone allein nehmen.

2. Tee.

Es wird nur gute Sorte mit siedendem Wasser angebrüht; auf eine Tasse Tee nimmt man 2 Saccharintabletten und recht gute Sahne.

3. Kaffee.

Dieser wird am zuträglichsten von einer Mischung besten Kaffees und afrikanischer Nußbohnen — zu gleichen Teilen — gemacht. Recht nahrhaft und wohlschmeckend wird dieses Getränk, wenn man den gemahlenen Bohnen 1 Eidotter beifügt und mit heißem Wasser überbrüht. Auch Kaffee wird mit Saccharin gesüßt.

4. Rahm.

5. Kakao.

Hierzu eignen sich für Zuckerkranke und Fettleibige nur zwei Sorten, welche als vollkommen mehl- und zuckerfrei anerkannt wurden:

Dr. Lahmanns Nährsalz-Kakao und
Dr. Hundhausens Aleuronat-Kakao.

Von beiden Sorten rührt man 1 Kaffeelöffel voll mit 1/4 Liter kalter Milch glatt, fügt 3 Saccharin-Tabletten bei und läßt den Kakao aufkochen.

6. Glühwein.

In 1/2 Flasche Bordeaux gibt man 6 Saccharin-Tabletten, je 1/2 fingerlanges Stückchen Vanille und Zimt, 1 Nelke und ein paar Orangen- oder Zitronenschalen; nach kurzem Aufkochen seiht man den Wein durch ein Teesieb in Gläser.

7. Eierpunsch.

In 1 Liter Milch siedet man 1 Stange zerkleinerter Vanille, die Schalen je 1/4 Zitrone und Orange und löst 8 Saccharintabletten darin auf. In einer Bowle verrührt man 5 Eidotter und quirlt die durchgeseihte Milch so lange damit, bis der Schaum 2 Finger hoch über der Flüssigkeit steht.

8. Rotweinpunsch.

Nachstehende Ingredienzen werden mitsammen gemischt und aufgekocht: 1/2 Flasche Bordeaux oder 1/2 Liter Weißwein, 9 Saccharintabletten, 3/8 Liter leichter Tee, der Saft 1 Orange und 1 Zitrone, sowie 2 Eßlöffel voll Arak oder Cognac, letzteren jedoch nur in leichten Fällen von Diabetes und nach Erholung des ärztlichen Rates.

9. Erdbeer-Bowle.

Man gibt in eine Bowle nachstehende Ingredienzen und läßt sie zugedeckt 2 Stunden auf Eis oder an

einem sehr kalten Orte stehen. Auch kann man nach Belieben vor dem Genuß $1/4$—$1/2$ Liter recht frisches Sodawasser dazu gießen.

$1/2$ Liter frische Erdbeeren, 10 Saccharin-Tabletten, $1 1/2$ Liter Moselwein.

10. Waldmeister-Bowle.

Ingredienzen: $1/4$ Liter frischen oder getrockneten Waldmeister, 8 Tabletten, $1 1/2$ Flasche Moselwein. Nach 2 Stunden durch ein reines Tuch in eine andere Bowle geseiht, stellt man das Getränk noch 1 Stunde auf Eis.

11. Orangen-Bowle.

Ingredienzen: 2 geschälte, abgehäutete, in Scheiben geschnittene und entkernte Orangen, 10 Saccharin-Tabletten und 1 Flasche Weißwein läßt man 2 Stunden ziehen.

Verlag von J. F. Bergmann in Wiesbaden.

Von der gleichen Verfasserin ist erschienen:

365 Speisezettel
für
Zuckerkranke und Fettleibige.

Mit 20 Rezepten
über Zubereitung von Aleuronatbrot und Mehlspeisen.

Dritte ergänzte und durchgesehene Auflage

von

F. von Winckler.

——— Preis eleg. kartoniert Mk. 2.—. ———

In dritter Auflage sind auch die „Speisezettel" dem „Kochbuch für Zuckerkranke und Fettleibige" der Verfasserin gefolgt und haben nach gemachten Erfahrungen auf dem Felde der Ernährung dieser Kranken Ergänzungen und Neuerungen erfahren. Verfasserin ging bei Abfassung ihrer beiden Werke von dem Gedanken aus, daß der Arzt in der vernunftgemäßen Behandlung jener Kranken, welche vorzugsweise auf dem Gebiet der Ernährung liegt, der Unterstützung der Pflegerin, der Köchin nicht entraten könne. Die Ergebnisse ihrer langjährigen Erfahrungen will Verfasserin anderen Zuckerkranken zugänglich machen, um zu zeigen, wie man in Berücksichtigung der Jahreszeiten die größtmögliche Abwechselung in den Mahlzeiten ohne Verletzung der ärztlichen Diätvorschriften bieten kann. Gerade die Einförmigkeit der Lebensweise verführt bekanntlich leicht die Zuckerkranken zu schädlichen Überschreitungen der erlaubten Nahrungs- und Genußmittel. Es ist erstaunlich, welche Mannigfaltigkeit die Verfasserin zu entwickeln vermocht hat. Die reiche Auswahl der Küchenzettel ist nicht nur den Jahreszeiten, sondern auch den verschiedensten Verhältnissen, wie Neigung und pekuniäre Lage sie schaffen, angepaßt. In medizinischen Fachzeitschriften ist von ärztlichen Autoritäten, z. B. Geh. Rat Prof. Ebstein, die Anerkennung den früheren Auflagen nicht versagt geblieben. Angesichts des großen Einflusses einer richtig geleiteten, von den Patienten wirklich gern durchgeführten diätetischen Behandlung können die Speisezettel Ärzten und Kranken, sowie denen, welche mit der Pflege dieser Kranken betraut sind, nur dringend empfohlen werden. Dr. v. B.

Neue preußische (Kreuz-) Zeitung.

*

Fortsetzung umstehend.

Verlag von J. F. Bergmann in Wiesbaden.

Über die Lebensweise der Zuckerkranken

von

Professor Dr. W. Ebstein.

—— Zweite Auflage. ——

Inhalt ferner:

Die Entziehung des Kohlehydrates bei den Zuckerkranken muß besonders der Schwere der Krankheit angepaßt werden. Bei Patienten, welche von dem diabetischen Koma bedroht sind, ist die plötzliche Einführung einer vorzugsweisen Eiweißdiät sehr bedenklich. Unter welchen Umständen besteht diese Gefahr? Praktische Regeln.

Diätetische Maßnahmen bei leichteren Diabeteskranken. Ob bei ihnen eine absolute Fleisch- oder Fleisch-Fettdiät rätlich sei? Schwierigkeiten einer solchen rein animalischen Diät. Genaueres über die dem Diabetiker zuzubilligende Eiweiß- bezw. Fleischdiät. Eier und Käse in der Ernährung der Diabetiker. Pflanzeneiweiß statt tierischen Eiweißes.

Kohlenstoffbedarf der Diabetiker. Fette. Gemüse. Leimgebende Substanzen.

Die Brotsurrogate bei der Ernährung der Zuckerkranken.

Kohlehydrate, welche von Diabetikern assimiliert werden.

Das Kleberbrot. Aleuronatbrot.

Flüssigkeitszufuhr bei Zuckerkranken; sie sollen weder dürsten, noch hungern. Tee, Kaffee, Kakao, Alkoholika.

Substituierung verschiedener Kohlehydrate. Gewürze. Oxalsäurehaltige Nahrungsmittel.

Sonstige Lebensweise der Diabetiker. Hautkultur. Wasserprozeduren. Kleidung. Wechsel der Luft und Beschäftigung. Aktive Bewegungen. Schwedische Heilgymnastik. Anderweitige aktive und passive Muskelübungen.

Psychische Behandlung.

Reisen. Klimatische Bäder und Brunnenkuren. Alpines Höhenklima (Engadin).

III. Abschnitt. Theoretische Begründung der im vorigen Abschnitte empfohlenen Maßnahmen.

IV. Abschnitt. Belege, Erläuterungen und Zusätze.

I. Notiz über die Häufigkeit des Diab. mellitus in der Gegenwart.

II. Suçruta über die Zuckerkrankheit.

**

Über die Lebensweise der Zuckerkranken

von

Professor Dr. W. Ebstein.

—— Zweite Auflage. ——

Inhalt ferner:

III. Bouchardats allgemeine Vorschriften für die Ernährung Zuckerkranker.
IV. Diätvorschriften von Pavy und Seegen für Zuckerkranke.
V. W. H. Dickinsons Diätvorschriften bei Diabetes mellitus.
VI. Über die Gefahren plötzlicher Diätänderungen bei Zuckerkranken.
VII. Über die dem Diabetiker zur Verfügung stehenden animalischen Nahrungsstoffe.
VIII. Über die Zubereitung von Saucen, Ragouts und einigen anderen Speisen für Zuckerkranke.
IX. Bemerkungen über die beim Diabetes mellitus zulässigen Gemüse und deren Zubereitung.
X. Ratschläge für solche Diabetiker, welche gleichzeitig an Symptomen der „harnsauren Diathese“ und an Oxalatsteinen leiden.
XI. Zubereitung der Kleien-Kakes von Camplin.
XII. Brotsurrogate für Diabetiker, welche unter Zuhülfenahme von animalischen Nahrungsstoffen hergestellt werden.
XIII. Über die Verwendung des Buchweizenmehls in der Kostordnung der Diabetiker.
XIV. Dürfen Zuckerkranke Obst und Honig genießen?
XV. Bemerkungen über Weizenkleber, Klebermehle und bes. über das Aleuronat (Hundhausen), sowie über ihre Verwendung bei der Ernährung Zuckerkranker.
XVI. Die diabetische Diät darf nicht schablonenmäßig eingerichtet werden.
XVII. Saccharin bei der Zuckerkrankheit.
XVIII. Dürfen Diabetiker Alkoholika genießen?
XIX. Substituierung der verschiedenen Kohlehydrate bei der Diabetesdiät.
XX. v. Dürings Behandlungsmethode der Zuckerkrankheit.
XXI. Lahmanns vegetarianische Diät bei der Zuckerharnruhr.
XXII. Sollen Diabetiker über den Stand ihrer Krankheit unterrichtet werden?
XXIII. Einige Bemerkungen zu meiner Hypothese über die Ursachen der Zuckerkrankheit.

Diätotherapie

von

Dr. Friedrich Schilling,

Kreisphysikus, Verfasser der X. Auflage des Kunzeschen Kompendiums für innere Medizin, der speziellen Therapie, der Hydrotherapie für Ärzte.

Preis elegant gebunden M. 3.—,

Inhalt: I. Bedeutung der Diät. II. Über Nahrungsmittel, Stoffwechsel und Physiologie der Ernährung. III. Nahrungsstoffe, Genußmittel und ihre Zubereitung. IV. Künstliche Ernährung. V. Fieberdiät. VI. Diätetische Kuren (Milch-, Molken-, Traubenkuren, Mastkuren, Kumyskuren, Vegetarismus, Entfettungskuren, Zuckerruhrdiät, Schroth- u. Oertelsche Kur). VII. Konstitutionskrankheiten. VIII. Nervenkrankheiten. IX. Herzkrankheiten. X. Magen- und Darmkrankheiten. XI. Unterleibs-Entzündung. XII. Leberkrankheiten. XIII. Nieren- und Blasenkrankheiten. XIV. Geschlechtskrankheiten. XV. Diät im Wochenbette. XVI. Prochownikdiät.

Aus Besprechungen:

Schon längst ist es bekannt, daß akute fieberhafte Krankheiten bei richtiger Diät schnell heilen. Ebenso weiß fast Jeder, daß viele Leiden, insbesondere Magen- und Darmkatarrhe, nur durch genaues Beobachten der vorgeschriebenen Kost zur Heilung gelangen. Dem Laienpublikum nicht so bekannt, aber an Bedeutung nicht nachstehend sind die Heilresultate, welche die wissenschaftliche Medizin bei chronischen fieberhaften Krankheiten, z. B. der Schwindsucht, ferner bei Herzleiden (Oertel-Kur) und bei der großen Zahl der Nervenleiden durch rationelle diätetische Kuren, die dem einzelnen Individuum angepaßt sind, erzielt. Es ist deshalb ein Verdienst, welches sich der auf medizinisch-literarischem Gebiete bekannte Autor dadurch erworben hat, daß er in kurzen, prägnanten Zügen die diätetische Behandlungsweise aller Krankheiten im vorliegenden Werkchen zusammengefaßt hat. Aber nicht bloß Rat bei Krankheiten, auch Belehrung über die Physiologie der normalen Ernährung und das diätetische Verhalten in gesunden Tagen findet der Leser darin, daß er in den Stand gesetzt wird, auch gegen den Ausbruch mancher Krankheit vorbeugend zu wirken. Ein kurzer Blick auf die einzelnen Kapitel belehrt uns, daß bei dem reichen Inhalt des Gebotenen der Verfasser den Ansprüchen an eine Diätotherapie in vollstem Maße gerecht wird. Hamb. Fremdenblatt.

Was das kleine, anziehend geschriebene Buch vor seinen zahlreichen Vorgängern auszeichnet, ist seine relativ große Vollständigkeit, die kaum eine wichtigere Erkrankung bezüglich ihrer diätetischen Behandlung vermissen läßt. Verf. begnügt sich nicht mit einfacher Aufzählung ge- und verbotener Speisen und Getränke, sondern gibt für jedes Leiden einen bestimmten, sorgfältig ausgearbeiteten und wissenschaftlich belegten Speisezettel. Dem praktischen Bedürfnis ist durch genaue Angabe der Zubereitung vieler Gerichte Rechnung getragen. Die glückliche Mischung theoretischer und praktischer Erfahrung, die Schilling in seinem Buch getroffen hat, wird nicht verfehlen, demselben zahlreiche Freunde zu erwerben. Deutsche Medizinal-Zeitung.

Der Einfluß des Alkohols auf den Organismus.

Von Dr. **Georg Rosenfeld**,
Spezialarzt für innere Krankheiten in Breslau.

Mk. 5.60.

Auszug aus dem Inhalt.